Slepované ořechy

Časová náročnost: 30 minut

Těsto

400 g	hladká mouka
250 g	Hera
120 g	moučkový cukr
1 ks	vanilkový cukr
3 ks	žloutek
100 g	mleté vlašské ořechy



Náplň

1 ks	čokoláda na vaření
1 dl	mléko
120 g	cukr
50 g	kakao
50 g	mleté ořechy
100 g	máslo

Na ozdobu

	čokoládová poleva

Postup přípravy

Na vál nebo do mísy prosejeme mouku, přidáme cukr, promneme tuk a pomocí žloutků zaděláme těsto. Přidáme mleté vlašské ořechy a vzniklé těsto necháme nejméně 2 hodiny v chladu odpočinout. Poté těsto plníme do vymazaných oříškových formiček. Formičky dáme na pekáč do trouby předehřáté na 165° Celsia, kde pečeme asi 7 až 10 minut. Upečené půlky ořechů necháme mírně vychladnout, ale ještě teplé vyklepneme z formiček. Náplň si připravíme tak, že do hrnku na velmi mírný oheň dáme čokoládu na vaření, mléko, cukr a kakao. Mícháme, dokud se vše nespojí. Do téměř vychladlé směsi poté vmícháme mleté ořechy a máslo. Touto náplní slepujeme vždy dva upečené ořechy k sobě. Slepené ořechy pokapeme rozehřátou čokoládovou polevou a necháme zaschnout. Hotové slepované ořechy dáme do krabičky, kde necháme rozležet do Vánoc.