

ORECHOVÉ KOLIESKA PLNENÉ SLIVKOVÝM LEKVÁROM

 24 ks  60 min

Orechové kolieska plnené slivkovým lekvárom určite patria medzi obľúbené orechové vianočné pečivo. Dve kolieska z orechového cesta spojené slivkovým lekvárom sú dozdobené čokoládou a kúskom orieška. Tradične sa pri príprave tohoto orechového pečiva používajú mleté vlašské orechy.

Prečo sme teda siahli po pekanových orechoch? Každý druh orechov má svoju špecifickú chuť a vôňu. Niektoré sú výraznejšie, iné menej výrazné. Pekanové orechy sú oproti vlašským oveľa sladšie a nemajú tak výraznú horkú chuť. Aj veľkosťou sa odlišujú. Pekanové orechy sú omnoho menšie, ako tie vlašské. Je to teda len o preferenciách každého jedného z vás. Recept bude fungovať rovnako, či už použijete pekanové, vlašské, alebo lieskové orechy. Podstatnejšie je, ako uvádzame v recepte, že na prípravu koliesok sme použili nasekané (rozmixované) orechy, nie mleté. Pri rozmixovaní dostanete do cesta aj malé kúsky orieškov, preto je ich prítomnosť v zákusku výraznejšia. Ak by ste predsa len siahli po mletých orechoch, cesto bude potrebovať viac masla, alebo menej múky.

Nezabudnite na to.

BUDETE POTREBOVAŤ:

140 g masla
80 g práškového cukru
100 g nasekaných
pekanových orechov
160 g hladkej múky
1/2 čajovej lyžičky
vanilkového extraktu
1/2 čajovej lyžičky
mletej škorice
slivkový lekvár
25 g horkej čokolády
25 g mliečnej čokolády
1 čajovú lyžičku
slnčnicového oleja

A TAKTO NA TO:

1. Maslo, cukor, orechy, múku, vanilkový extrakt a mletú škoricu zmiešajte vareškou, cesto zabaľte do potravinovej fólie a dajte na 30 minút do chladničky. Vychladené cesto rozvaľkajte na cca 4 mm, vykrajujte kolieska a ukladajte ich na plech vystlaný papierom na pečenie. Pred pečením nechajte plech 30 minút v chladničke.
2. Pečte pri teplote 170 stupňov 10 až 15 minút. Po vytiahnutí z rúry nechajte orechové kolieska vychladnúť. Naplňte ich slivkovým lekvárom. Čokoládu s olejom nechajte rozpustiť vo vodnom kúpeli. Pomocou lyžičky nalejte rozpusťenú čokoládu na vrch koliesok a prilepte na ňu oriešok. Orechové kolieska plnené slivkovým lekvárom skladujte vo vzduchotesnej nádobe 3 až 4 týždne.

