



Koblihy s čokoládovým krémem (10-12 ks)

Kynuté těsto:

- 350 g hladké mouky
- 1 sáček Sušené droždí Dr. Oetker
- 150-160 ml mléka
- 45 g cukru krupice
- 40 g másla
- 3 žloutky
- sůl
- 2 lžíce rumu

Prosátou mouku smíchejte se solí a sušeným droždím. Změklé máslo vyšlehejte s cukrem a žloutky a společně s vlažným mlékem a rumem přidejte do mouky. Vypracujte hladké těsto, které nechte na teplém místě vykynout. Mezitím si připravte náplň.

Čokoládová náplň:

- 250 ml mléka
- 2 žloutky
- 40 g cukru krupice
- 30 g jemný kukuřičný škrob Gustin Dr. Oetker
- 100 hořké čokolády 60-70%

Žloutky prošlehejte s cukrem, pak přidejte škrob a trochu studeného mléka, dobře promíchejte.

Mléko zahřejte a pozvolna nalijte na žloutky. Promíchejte, vraťte zpět do rendlíku a celou směs za stálého míchání asi 2-3 minuty povařte.

Hned nalijte na čokoládu a míchejte do rozpuštění. Promixujte tyčovým mixérem, zakryjte fólií (přímo na krém) a dejte do lednice vychladit.

Dokončení:

- rostlinný olej na smažení
- 1 sáček Třtinového cukru s rumovou příchuť Dr. Oetker
- 1-2 lžíce cukru krupice

Vykynuté těsto rozdělte na stejné kousky (50-60 g) a vyválejte do bochánků. Zakryté utěrkou nechte ještě nakynout.

Olej nalijte ve vyšší vrstvě do pánve či kastrolu se silným dnem a pozvolna zahřejte na teplotu 170 °C.

Koblihy vkládejte do oleje horní stranou, zpočátku můžete krátce zakrýt poklicí. Smažte z každé strany zhruba 1-2 minuty. Nechte okapat na papírovém ubrousku.

Třtinový cukr s rumovou příchutí smíchejte v misce s krupicovým cukrem a koblihy v této směsi obalte.

Vychlazený čokoládový krém promíchejte stěrkou do hladka a přendejte si ho do sáčku. Do vychladlých koblih udělejte špičatým nožem ze strany otvor a pomocí sáčku naplňte. Servírujte ihned po naplnění.