



## Išelské ořechové dortíčky (asi 30 ks)

### Kakaové těsto:

- 140 g hladké mouky
- 10 g přírodního či holandského kakaa
- 50 g moučkového cukru
- 25 g mletých vlašských ořechů
- 100 g másla
- 1 žloutek
- špetka skořice

Mouku, kakao, skořici i moučkový cukr prosejte do mísy, přidejte mleté ořechy, jen lehce povolené máslo, žloutek, a pomocí ploché metly vypracujte těsto. Zabalte ho do fólie a dejte na několik hodin odležet do chladu, ideálně přes noc.

Odleželé těsto rozválejte na lehce pomoučněné ploše na sílu asi 4 mm a vykrojte kolečka o průměru 4 cm. Kladte na plech vyložený papírem nebo podložkou a pečte v troubě vyhřáté na 180 stupňů (horkovzduch) asi 8-10 minut. Nechte zcela vychladnout.

### Ořechová náplň:

- 50 g mletých vlašských ořechů
- 50 g moučkového cukru
- 50 g másla
- rum

Změklé máslo utřete s cukrem a rumem do pěny, pak přisypte mleté ořechy a promíchejte. Rumu dejte podle chuti, já teda rozhodně nešetřila. Pomocí sáčků naneste krém na polovinu koleček, druhou polovinou je zakryjte a lehce přimáčkněte. Dejte do chladu ztuhnout.

### Dokončení:

- 100 g hořké čokolády 50-60%
- 10-15 g kakaového másla
- půlky vlašských ořechů

Asi dvě třetiny čokolády rozpustte (tady se dočteš, jak na to), přidejte kakaové máslo a zbylou třetinu čokolády a míchejte do úplného rozpuštění. V čokoládě postupně máčejte jednu polovinu splených koleček a ještě než poleva ztuhne, položte na každé kolečko půlku ořechu. Nechte v chladu několik dní po naplnění rozležet.