



## PAŘÍŽSKÉ ROHLÍČKY SE SLANÝM KARAMELEM

(asi 80 ks malých rohlíčků)

### Ořechová hmota

- 250 g cukru krupice
- 100 g [vlašských ořechů](#)
- 100 g bílků
- 40 g [mandlové mouky](#) (koupíte např. na [Diana svět oříšků](#))

Všechny suroviny dejte do mixéru nebo food procesoru a společně rozmixujte do hladké konzistence. Těsto dejte do misky, zakryjte folií a nechte do druhého dne v lednici odležet.

Druhý den si těsto přendejte do sáčku s [hladkou špičkou o průměru 9-10 mm](#) (pozor ať tam nemáte větší kousky, ucpávaly by vám špičku) a na plechy vyložené pečícím papírem nastříkejte rohlíčky. Já si dávám pod papír šablonu na makronky s kolečky o průměru 3,5 cm ([najdeš tady na blogu ke stažení](#)), abych měla rohlíčky nejen malé, ale hlavně stejně veliké. V každém případě počítejte s tím, že při pečení lehce nabydou, nedávejte je tedy příliš k sobě. Rohlíčky nechte na plechu 20-30 minut před pečením zaschnout.

Rohlíčky pečte po jednom plechu v troubě vyhřáté na 190 stupňů (horní + spodní ohřev) asi 7-9 minut (podle velikosti) až lehce zružoví. Pečlivě hlídejte, abyste je nespálily. Nechte na plechu zcela vychladnout, pak opatrně z papíru sloupněte. Pro snadnější odloupení otočte rohlíčky i s papírem vzhůru nohama a papír navlhčete.

### Krém se slaným karamellem

- 150 g cukru krupice
- 125 g smetany ke šlehání 33%
- 5 g mořské soli
- 130-140 g másla

V rendlíku se silným dnem utavte cukr na karamel, zalijte ho po částech horkou smetanou se solí a následně promíchejte. Stáhněte ze sporáku, přelijte do misky a za občasného míchání nechte zchladnout a lehce zhoustnout (ca. na 35-40 stupňů).

Ke zchlazenému karamelu pak po částech přidávejte na kousky pokrájené studené máslo a vyšlehejte do krému. Ke konci šlehejte pár minut na max. otáčky, aby byl krém světlý a nadýchaný. Pokud není krém po přidání másla dostatečně pevný, dejte ho na chvíli do lednice ztuhnout a znovu našlehejte.

Krém si přendejte do sáčku s řezanou špičkou, použila jsem [francouzskou hvězdu BF311 průměr 6 mm](#), a na spodní část rohlíčků ho ozdobně nastříhejte. Dejte do lednice ztuhnout a připravte si polevu.

## Čokoládová poleva

- 120 g mléčné čokolády 40% ([použila jsem Belcolade 41,5%](#))
- 120 g hořké čokolády 55% ([použila jsem Belcolade 55%](#))
- 30 g [kakaového másla](#)

Asi dvě třetiny čokolády a kakaové máslo společně rozpustíte ([ve vodní lázni nebo mikrovlnné troubě](#)), přidejte zbylou třetinu a míchejte do úplného rozpuštění. V polevě máčejte jednotlivé rohlíčky a nechte na pečícím papíru dobře zatuhnout. Skladujte v uzavřené krabici v chladu a nechte před konzumací min. 2-3 dny rozležet. Při vhodném skladování, přípravě a použití čerstvých surovin vydrží až dva týdny.