



OŘECHY s čokoládovým krémem a Baileys

Ořechové těsto

- 125 g hladké mouky
- 50 g moučkového cukru
- 35 g mletých vlašských ořechů
- 1/2 lžičky mleté zrnkové kávy
- 100 g másla

Prosátou mouku a moučkový cukr smíchejte s kávou a mletými ořechy. Přidejte na kousky nakrájené studené máslo a vypracujte těsto. Zabalte do fólie a dejte přes noc odležet do chladu.

Čokoládová ganache s Baileys

- 125 g mléčné čokolády **min. 40%** (použila jsem [Belcolade 41,5%](#))
- 80 g smetany ke šlehání 33%
- 30 g likéru Baileys, vol. 17%
- 40 g másla

Čokoládu zalijte studenou smetanou a společně zahřejte v mikrovlnné troubě. Vymíchejte, přilijte likér Baileys a promixujte tyčovým mixérem. Přidejte kousky másla pokojové teploty a znovu promixujte.

Krém zakryjte kontaktně fólií a nechte přes noc v chladu odležet.

Pečení ořechů

Z těsta oddělujte malé kousky, v dlani vyválejte do kuličky a vmáčkněte do formičky. Těsta se snažte dávat opravdu malé množství, protože během pečení nabude. Já si celou dávku rozvážím na pět stejných kusů, každý vyválím do válečku a rozkrájím na 20 stejných dílků. Z celé dávky mám tak sto skořápek, tedy 50 celých splených ořechů. Pozor ale, formičky se mohou nepatrně lišit svou velikostí.

Ořechy pečte v troubě vyhřáté na 180 stupňů (horní a dolní ohřev) asi 9-10 minut, až začnou lehce zlátnout. Nechte vychladnout, pak opatrně vyklepněte z formiček. Uchovejte v chladu nebo rovnou naplňte.

Plnění ořechů

Odleželý krém nechte povolít při pokojové teplotě, aby byl lehce mazlavý (měkký). Krátce promíchejte stěrkou a pomocí sáčku s řezanou špičkou ořechy naplňte. Použila jsem špičku s názvem [francouzskou hvězda o průměru 9 cm](#) (BF3113), ale klidně použijte i jinou.

Ořechy skladujte v chladu a nechte po naplnění alespoň 1-2 dny rozležet. Info o skladování a trvanlivosti najdete v článku [TIPY NA VÁNOČNÍ CUKROVÍ](#).