

Trubičky plněné pařížskou šlehačkou a oříškovým krémem

Luxusní trubičky jak vzhledem, tak i chutí, které znaly už naše babičky a které jsou populární i dnes. A recept není tak náročný, jak by se na první pohled mohlo zdát. Ale pokud se jejich výroby přesto trochu bojíte, tak se podívejte na [video](#), které jsem pro Vás natočila na YouTube: [BellePassionbyPatriciaBereni](#). :)



Pomůcky

- 30 ks kovových trubiček mini 7,6 cm = 3''
- cukrářský sáček

Suroviny

Těsto:

- 350 g hladké mouky
- 150 g moučkového cukru
- 180 g másla
- 70 g mletých ořechů
- 1 lžice kakaa
- 1 celé vejce
- 1 žloutek

Pařížská šlehačka:

- 250 ml smetany ke šlehání min. 30%
- 70 g strouhané nebo na kousky nalámané čokolády

Oříškový krém:

- 200 g másla
- 200 g moučkového cukru
- 140 g mletých ořechů
- Rum

Pro namáčení konců trubiček v čokoládě:

- 1 bal. čokoládové polevy



- barevný cukr nebo rozdrčené oříšky, jemně namletou čokoládu nebo kokos

Postup

Těsto

1

Nejprve smícháme všechny suché ingredience. Pak přidáme 1 celé vejce a 1 žloutek. Nakonec vetřeme máslo. Těsto ještě dobře propracujeme na vále, aby bylo vláčné.

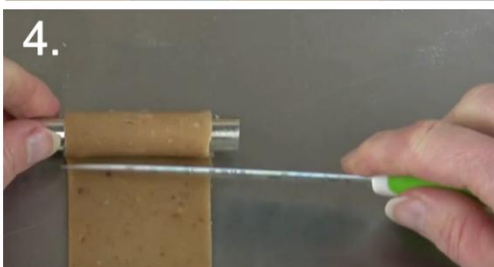
2

Na pomoučeném vále vyválíme co nejtenčí placku. Chceme-li mít jistotu, že budeme mít placku všude stejně silnou, tak si můžeme spomoci placatými tyčkami s tou nejmenší velikostí, podle kterých rovnoměrně vysoké těsto vyválíme.



3

Pak těsto nařežeme na 6 cm pásy, které namotáváme na kovové trubičky. Na konci omotané trubičky vždy těsto lehce potřeme štětečkem namočeným ve vodě, aby se konce těsta spojily a lehce k sobě přitlačíme. Zbytek těsta odřízneme nožem.



4

Trubičky obalené těstem odkládáme na menší tácek a a po jeho naplnění jej dáme odpočinout do lednice.



5

Když máme všechny trubičky obalené, tak je naskládáme na plech vyložený pečícím papírem a pečeme v předehřáté horkovzdušné troubě cca 10 minut na 180°C.



6

Plech vyndáme z trouby a upečené těsto opatrně stáhneme z kovových trubiček a necháme vychladnout.



Náplně

Pařížská šlehačka:

Čokoládu rozpustíme v horké smetaně a dobře promícháme. Po jejím vychladnutí i strčíme do lednice a necháme ji tam do druhého dne. Studenou čokoládovou smetanu vyšleháme ho hutě šlehačky. Nepotřebujeme žádný ztužovač, protože čokoláda sama šlehačku zpevní. Touto čokoládovou šlehačkou, zvaná Pařížská, plníme pomocí cukrářské špičky, trubičky.



Oříškový krém

Nejprve vyšleháme máslo s cukrem, pak přisypeme ořechy a nakonec crvkneme trochu rumu (množství podle chuti).

Cukrářskou špičkou nebo ustříženým koncem cukrářského sáčku plníme duté trubičky.

Pak všechny naplněné trubičky necháme pořádně vychladit a ztuhnout v lednici.





Máčení konců trubiček v čokoládě

Připravíme si odkládací síto nebo tyčky položené přes kraje plechu.

Ve vodní lázni si roztavíme čokoládovou polevu a namáčíme v ní konce trubiček. Necháme chvíli okapat na tyčkách nebo sítu a pak tyto konce můžeme ještě zabořit do barevného cukru, rozemletých oříšků, čokoládových křupinek drobných nebo kokosu, které se nalepí na ještě teplou čokoládu. Opět odložíme na tyčky a necháme úplně zatuhnout.

