

Bratislavské rohlíčky - 32 kusů (dělám z dvojnásobné dávky 64 kusů)

recept podle Čiriny (Irena Košíková)

těsto

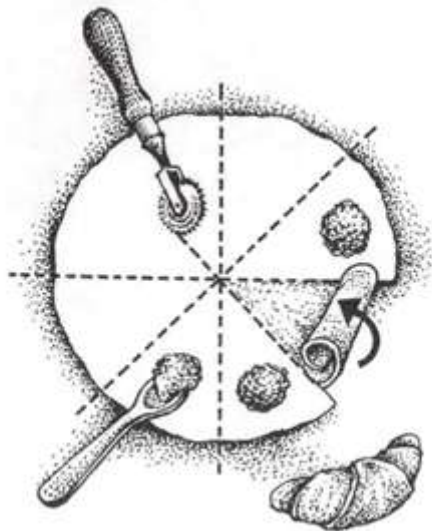
200 g hladké mouky

125 g Hery

150 ml kysané smetany

vše smíchat, vypracovat těsto, rozdělit na 4 koule, dát do mikrotenu aspoň na noc do lednice (ne méně – může být i déle)

Z koulí vyválet kolo, rozdělit na 8 dílů a na širší stranu dílku dát nádivku a srolovat do tvaru rohlíčku.



Dát na pečící papír a péci na 180 °C asi 15 - 20 min. (každá trouba peče jinak - chce to zkusit - Čirina uvádí 200°C na 30 min., ale pro moji troubu je to moc)

Ještě horké rohlíčky obalit v moučkovém cukru s vanilkou.

náplň

120 g mletých vlašských ořechů

50 gr cukru (nebo odpovídající množství medu)

1 dcl vařícího mléka

hrst rozinek namočených v rumu (i s rumem)

asi 2 hrsti drcených piškotů na zahuštění

vše smíchat a s piškoty zahuštit

Ize plnit i makovou nádivkou (míchám ji se švestkovými povidly – není tak suchá)