

TRENE LINECKE ROZKY



Suroviny

200 g [cukor mletý \(práškový\)](#)

550 g [hera](#)

580 g [múka hladká](#)

120 g [puding vanilkový](#)

1 ks [vajce](#)

2 ks [vaječný žltok](#)

300 g [džem pikantný](#)

150 g [čokoláda na varenie](#)

50 g [tuk 100%](#)

V misce utřeme Heru, nebo máslo (či jiný tuk na pečení) s cukrem, přidáme vejce a žloutky, přisypeme mouku a puding. prášek a zpracujeme v těsto. S těstem pracujeme rychle, neboť rychle tuhne. Plátěný sáček s ozdobnou trubičkou, nebo kovovou zdobičku naplníme těstem a rohlíčky - na jejichž obou koncích vždy uděláme ozdobnou růžičku - stříkáme na plech s pečícím papírem. Pečeme je velmi zvolna, aby těsto neztratilo tvar - asi na 180-190°C., dorůžova. Po vychladnutí spojíme dva a dva rohlíčky pikantní marmeládou a konce namočíme v čokoládě... Čokoláda - čokoládu nalámeme do hrnku, přidáme 100% tuk a necháme rozpustit.