

Čokoláda studentská pečeť

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

200 g rostlinného tuku nebo másla

3 vejce

3 lžičky kakaa

rum

rozinky

želé bonbony

2-3 máslové sušenky

oříšky

Postup

Postup přípravy: Tuk, cukr, vejce a kakao mícháme nad párou do zhoustnutí. Odstavíme, přidáme trochu rumu, rozinky, rozlámené sušenky, nakrájené želé bonbony a rozsekané oříšky. Vše promícháme, dáme do formy (srnčí hřbet). Necháme v ledničce ztuhnout, krájíme na tenké řezy.

Podle kalendáře Petra Novotného.