Domácí čokoláda

Kategorie: Cukroví

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: internet

Suroviny

250 g ztuženého tuku
250 g cukru
80 g kakaa
2 lžíce vanilkového pudingu
1 vanilkový cukr

Postup

Tuk rozpustíme ve vodní lázni a po lžících přidáváme smíchané přísady. Mícháme dokud se cukr dobře nerozpustí a hmota není hladká. Nevaříme! Hotové nalijeme do malých formiček na čokoládu a necháme ztuhnout. Pak vyklopíme do papírových košíčků.Pro obměnu lze přidat do směsi strouhaný kokos nebo sekané mandle, případně ``utopit`` půlku mandle v nalité formičce. Pozn.Já čokoládu rovnou leju do maličkých papírových košíčků a nemusím ani umývat formičky. Abych měla víc druhů, tak dávám do košíčků před zalitím sušené švestky, meruňky, kusy ořechů, rozinky atd.