

Čokoláda

Kategorie: Cukroví

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

50 dkg ztuženého tuku

60 dkg moučkového cukru

5 lžiček bramborové moučky

12 dkg kakaa

1 lžíce mleté kávy

5 lžic sušeného mléka

Postup

Do většího hrnce s teplou vodou postavíme menší nádobu, ve které rozpustíme ztužený tuk, prosejeme moučkový cukr, přidáme kakao, mletou kávu, opatrně bramborou moučku a sušené mléko (nesmí se udělat hrudky) a vše dobře rozmícháme. Hmota se nesmí vařit. Plníme do připravených nevymazaných formiček a necháme dobře v chladu ztuhnout. Potom vyklopíme. Pokud není čokoláda dobře ztuhlá a ztvrdlá, nevyklápí se dobře. Uchováváme v chladnu, nejlépe v ledničce