

Čokoládové kostičky s oříšky

Kategorie: Cukroví

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

kousků:

100 g kakaa, 500 g moučkového cukru, 0,5 lžičky soli, 2 lžíce medu, 200 g šlehačky, 1 tobolka vanilky, 50 g másla, 100 g nasekaných lískových oříšků, trochu oleje, 25 kandovaných třešní

Postup

Kakao, cukr a sůl smícháme v hrnci, přidáme med, smetanu a naškrábanou dřeň vanilkové tobolky. Směs vaříme 20 minut při nízké teplotě a občas zamícháme. (Zkouška - pokud hmotu odkápneme do studené vody a utvoří se z ní tuhá kulička je směs hotová.)

Hmotu odstavíme z plotny, přidáme máslo a vše ušleháme do tuha, poté přidáme nasekané oříšky.

Vymažeme formu (15x15 cm nebo 10x20 cm) a vlijeme do ní hmotu, kterou necháme zchladit na tolik, aby se dala krájet. Nakrájíme kostky o velikosti 2x2 cm a do každé vmáčkneme 0,5 třešně.