Mandlové tofifé- nepečené

Kategorie: Cukroví

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

Smetanu smícháme s cukrem a medem, přidáme máslo a svaříme na hustý krém. Přidáme celé loupané mandle a promícháme. Na vymazaný plech tvoříme z hmoty lžičkou malé hrudky a necháme ztuhnout. Poté můžeme přelít rozpuštěnou mléčnou čokoládou.

...tak zní oficiální recept. Já si dovolím přidat pár poznámek:
- používám smetanu ke šlehání
- chuťově se mi zdají lepší pražené lískové ořechy
- krém vaříme tak dlouho až má sv. hnědou barvu a je opravdu hustý
- hrudky nedávám na vymyzaný plech, ale rovnou na silikonovou podložku či pečící papír
- nazývat to hrudkou je možná trochu odvážné, jsou to někdy spíše placičky :-)
- čokoládou už to nepolívám (ale asi začnu), protože je ihned po ztuhnutí musím schovat, jinak by byly nenávratně pryč

Je to opravdu vynikající a každý kdo ochutnal nešetřil chválou:-) Letos budu dělat ze 4 dávek...:-)

Poznámka

zkusit