

Čokoláda Studentská pečeť

Kategorie: Ostatní sladké

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Oplatky

Horalka

3 vejce

200 g cukru

Rum

Pomerančová kůra

Želé

3 lžičky kakaa

Hrozinky

Rostlinný tuk

Postup

Tuk, cukr, vejce a kakao smícháme nad parou do zhoustnutí. Odstavíme, přidáme hrozinky, pomerančovou kůru namočenou v rumu, 2 rozlámané oplatky, želé a pro lepší chuť i rozdrcenou Horalku. Promícháme a nalijeme do formy. Necháme ztuhnout a krájíme na tenké řezy