

ČOKOLÁDOVÉ VIANOČNÉ PEČIVO

 35 ks  1 hod.

Pozor! Prudko návykové! Čokoládové vianočné pečivo je tak dobré, že si na ňom určite vybudujete závislosť a jedna dávka nebude stačiť. Má výraznú čokoládovú chuť, je krehunké a na jazyku sa rozplýva. Príprava je pritom veľmi jednoduchá, zvládne ju aj začiatočník.

My sme tomuto čokoládovému pečivu dali tvar rohlíčkov, ale vy pomocou cukrárskeho vrečka a zdobiacej šišky môžete tvarovať esíčka, venčeky alebo akýkoľvek tvar vám napadne. Miesto orieškov tiež môžete použiť kokos alebo cukrový posyp.

BUDETE POTREBOVAŤ:

125 g masla
50 g horkej čokolády
1 žltok
50 g práškového cukru
140 g hladkej múky
štipku soli
čokoládu a nasekané
oriešky na obalovanie

A TAKTO NA TO:

1. Čokoládu s maslom rozpustíte vo vodnom kúpeli a nechajte vychladnúť. V mise rozmixujete žltok s cukrom, pridajte rozpustenú čokoládu a na zaver múku so soľou. Všetko dobre rozmixujete ručným mixérom.
2. Cesto preložíte do cukrárskeho vrečka so zdobiacou špičkou a pomocou neho vytláčajte cesto na plech vystlaný papierom na pečenie do tvaru rohlíčkov. Pečivo sa v rúre trochu roztiahne, preto nechávajte medzi rohlíčkami mierne medzery, aby sa okraje nezlepili.
3. Pečte pri teplote 180 stupňov 10 až 12 minút. Po vychladnutí namáčajte končeky rohlíčkov do rozpustenej čokolády a posypte nasekanými orieškami. Čokoládové vianočné pečivo skladujte vo vzduchotesnej nádobe na chladnom mieste pokojne 3 až 4 týždne.

