

NajPečenie



Čokoládové srdiečka

Srdiečka máme radi, lebo milujeme čokoládu.
(Pozrite si fotopostup.)

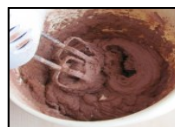
Potrebuje:

250 g	Palmarín
300 g	cukor práškový
200 g	múka polohrubá
250 g	čokoláda horká
100 g	kakao
4 ks	vajce
1,5 ks	vanilínový cukor
250 g	tvoroh
1 štipka	soľ
100 g	čučoriedky

Postup:



Do zmäknutého Palmarínu vmiešame postupne cukor, vanilkový cukor a vajčka.



Pridáme kakao, múku, soľ a dôkladne premiešame.



Rozpustíme čokoládu a po lyžičkách ju zapracujeme do cesta.



Masu vlejeme do vymastenej, kakaom vysypanej formy a pečieme asi 30 minút pri teplote 175 °C.



Upečený korpus vyklopíme z pekáča, necháme vychladnúť a formičkou vykrajujeme srdiečka. Tie zdobíme tvarohom (alebo syrom Lučina), zmiešaným s

Celkový čas prípravy:	30 min.
Čas pečenia:	30 min.
Teplota pečenia:	175 °C
Náročnosť prípravy:	ľahké
Počet porcií:	-

NajPečenie

polovicou čučoriedok a
vanílinovým cukrom. Na
srdiečka poukladáme zvyšné
čučoriedky a jemne
posypeme práškovým
cukrom.