



Čokoládové zrná

Chutné zrnká nielen ku kávičke.

Potrebuje:

140 g	cukor práškový
300 g	Palmarín
400 g	múka hladká
80 g	orechy mleté
2 ks	žltok
100 g	čokoláda strúhaná
2 lyžica	kakao
250 g	maslo
200 g	cukor práškový
250 ml	mlieko
40 g	Zlatý klas
1 lyžica	kakao
1 ks	vanílinový cukor
1 ks	čokoláda
2 lyžica	Cera

Postup:

Práškový cukor, Palmarín, hladkú múku, pomleté orechy, kakao, postrúhanú čokoládu a žltky spolu zmiešame. Vymiešané cesto odložíme na 30 minút do chladničky. Potom ho vyvalkáme na pomúčenej doske a pomocou formičky vykrajujeme menšie kolieska. (Ja som robila zrná, tak som na každom druhom koliesku v strede nožíkom urobila čiaru, aby mali tvar ako zrno.) Zrná poukladáme na plech pokrytý papierom na pečenie.

Pečieme vo vyhriatej rúre. Po vychladnutí spájame koliesko a vrch zrna krémom a naplnené obalíme v čokoládovej poleve, ktorú si pripravíme z čokolády na varenie a masla, varením nad parou.

Plnka: Z mlieka a Zlatého klasu uvaríme pudíng, ktorý necháme vychladnúť. Potom do neho pridáme vymiešané maslo s kakaom a cukrom. Podľa chuti pridáme rum. Všetko spolu vyšľaháme.

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	30 min.
<i>Čas pečenia:</i>	25 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	180 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-
