

NajPečenie



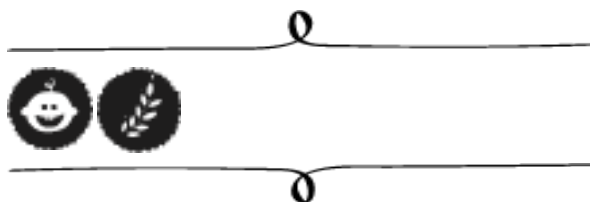
Potrebuje:

200 g	Cera
180 g	cukor práškový
100 g	kakao
1 ks	salko
	lentilky

Celkový čas prípravy:	20 min.
Čas pečenia:	-
Teplota pečenia:	-
Náročnosť prípravy:	ľahké
Počet porcií:	-

Šuhajdy

Jednoduchá nepečená sladkosť.



Postup:

Otvorenú konzervu Salka si dáme do vodného kúpeľa - pozor aby nám nevyprela voda. Varíme asi hodinu a pol až pokiaľ sa neskaramelizuje, občas premiešame.

Ceru si roztopíme, pridáme kakao, ktoré sme zmiešali s cukrom a spolu poriadne rozmiešame. Počkáme, kým sa začne čokoládová kaša variť, premiešame a odstavíme.

Čokoládovú masu dávame do papierových košíčkov - stačí 1 polievková lyžica na dno. Na to dávame 1 lyžicu skaramelizovaného salka a znova čokoládovú masu. Nakoniec dáme lentilky, ale až vtedy, keď má čokoláda takú konzistenciu, aby sa nám lentilky v čokoláde neutopili.

Dáme stuhnúť, ale nie do chladničky, pretože nám šuhajdy obelejú (na povrch sa dostane Cera).