NajPečenie



Čokoládové guľky

Guľky vyrobené len zo samých dobrôt.

Potrebujete:

100 g	vlašské orechy sekané
50 g	mandľové lupienky
300 g	čokoláda horká
50 g	pomarančová kôra presladená
100 g	hrozienka
50 ml	rum

Celkový čas prípravy:	**25 min.**
Čas pečenia:	**-**
Teplota pečenia:	**-**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

Postup:

Zmiešame hrozienka namočené v rume, orechy, pomarančovú kôru, opražené mandľové lupienky a pridáme 100 g rozpustenej horkej čokolády. Tvarujeme guľky, ktoré necháme stuhnúť.

Po stuhnutí máčame do 200 g rozpustenej čokolády. Môžeme použiť horkú alebo mliečnu či bielu čokoládu. Ešte nestuhnuté prevaľkáme na mriežke alebo v rukách tak, aby nám vznikol nepravidelný efekt na povrchu guliek.

Po stuhnutí vkladáme do papierových košíčkov.

Dobrý typ:
Ak nemáme presladenú pomarančovú kôru, veľmi ľahko si ju môžeme vyrobiť. Kôru z pomaranča dôkladne umyjeme, pokrájame a zasypeme kryštálovým cukrom. Potom najemno rozmixujeme. Necháme krátko odstáť.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.