NajPečenie



Čokoládové srdiečka

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

Potrebujete:

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	tvaroh
1 štipka	soľ
100 g	čučoriedky

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

Postup:



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



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

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

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

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.