NajPečenie

Čokoládové zrná

Chutné zrnká nielen ku kávičke.

Potrebujete:

140 g	cukor práškový
300 g	Palmarín
400 g	múka hladká
80 g	orechy mleté
2 ks	žĺtok
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	vanilínový cukor
1 ks	čokoláda
2 lyžica	Cera

Postup:

Práškový cukor, Palmarin, hladkú múku, pomleté orechy, kakao, postrúhanú čokoládu a žĺtky spolu zmiešame. Vymiešané cesto odložíme na 30 minút do chladničky. Potom ho vyvaľkáme 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 puding, ktorý necháme vychladnúť. Potom do neho pridáme vymiešané maslo s kakaom a cukrom. Podľa chuti pridáme rum. Všetko spolu vyšľaháme.

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.

NajPečenie

Celkový čas prípravy:	**30 min.**
Čas pečenia:	**25 min.**
Teplota pečenia:	**180 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.