NajPečenie



Horká čokoláda s chrumkavou krustou

Chutné sladké koláčiky ku káve aj čaju.

Potrebujete:

60 g	Palmarín
60 g	Helia
42 g	múka hladká špeciál
60 g	cukor práškový
125 g	smotana na šľahanie 33%
250 g	čokoláda horká
60 g	med

Celkový čas prípravy:	**20 min.**
Čas pečenia:	**5 min.**
Teplota pečenia:	**160 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

Postup:

Palmarin, práškový cukor a 50 g medu rozpustíme tak aby, sa nám to nepripálilo. Odstavíme a primiešame preosiatu hladkú múku. Necháme 24 hodín odležať.

Odstáte cesto rozvaľkáme na tenký plát a vykrajujeme kolieska. Ukladáme ich na silikónový plát alebo mastný papier. Pečieme v rúre, tak aby skaramelzovali (cca 5 minút).

Smotanu, Heliu, 10 g medu alebo glukózy prevaríme, pridáme čokoládu a poriadne rozmiešame. Necháme čiastočne stuhnúť.

Pomocou cukrárskeho vrecka striekame na upečené medové kolieska.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.