

NajPečenie



Lístkové štvorce s čokoládou

Chutné a jednoduché štvorčeky z lístkového cesta, ktorými nič nepokazíte. Lístkové cesto rozvalkáme a nakrájame na štvorce...

Potrebuje:

smotan
a

500 g	lístkové cesto
125 g	čokoláda horká
310 ml	smotana na šľahanie 33%

Postup:

Lístkové cesto rozvalkáme, nakrájame na štvorce a pri teplote 200-220 °C upečieme do svetlohnedej farby.

Čokoládu rozpustíme tak, aby nebola horúca a zmiešame so 60g smotany.

Zvyšnú smotanu vyšľaháme a obidve hmoty spolu spojíme.

Po vychladnutí lístkového cesta spájame dva a dva štvorčeky čokoládovou náplňou.

<i>Celkový čas prípravy:</i>	20 min.
<i>Čas pečenia:</i>	10 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	180 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-
