NajPečenie

Pečená čokoláda s malinami

Týmto lahodným dezertom potešíte nielen milovníkov čokolády..

Potrebujete:

135 g	Helia
60 g	múka hladká špeciál
255 g	cukor kryštálový
140 g	čokoláda horká
30 g	mandľové lupienky opražené
250 g	zmrzlina vanilková
50 ml	demänovka
5 ks	vajcia
1 ks	limeta
250 g	maliny
150 ml	voda

Celkový čas prípravy:	**15 min.**
Čas pečenia:	**9 min.**
Teplota pečenia:	**170 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ťažšie**
Počet porcií:	**-**

Postup:

Príprava cesta: čokoládu rozpustíme na 40°C, pridáme Heliu. 225 g vajec (cca 4 - 5 ks) vyšľaháme so 175 g kryštálového cukru, pridáme zmes čokolády a Helie, prisypeme múku a necháme odstáť v chladničke aj 12 hodín.

Formu vymastíme Heliou, naplníme pripravenou hmotou približne do 2/3 a pri teplote 190 °C pečieme približne 9 minút.

Príprava malinovej omáčky: 150 ml vody a 80 g cukru dáme variť, pridáme maliny, krátko povaríme. Odstavíme a dochutíme šťavou z 1 limety a 50 ml demänovky.

Pečenú čokoládu podávame prizdobenú na tanieri ešte teplú, spolu s ovocím prípadne ovocnou omáčkou, zmrzlinou a opraženými mandľovými lupienkami. Dozdobíme čokoládovou ozdobou.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.