

NajPečenie



Potrebujete:

200 g	čokoláda
200 g	Cera
0,5 liter	mlieko
5 dl	káva
100 g	cukor práškový
100 g	Palmarín
100 g	orechy mleté
troška	rum

Celkový čas prípravy: **60 min.**

Čas pečenia: -

Teplota pečenia: -

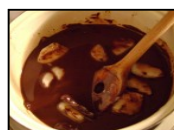
Náročnosť prípravy: **ľahké**

Počet porcií: -

Šuhajdy

Šuhajdy podľa fotopostupu. Tento recept mám rada, je veľmi jednoduchý a rýchly.

Postup:



Vo vodnom kúpeli roztopíme čokoládu s Cerou.



Polovicu dávky vylejeme do pripravených košíčkov, na polevu dáme lyžičku orechovej plnky.



Polejeme druhou polovicou čokoládovej polevy. Môžeme ozdobiť lentilkou, mandľou, alebo orechom.



Plnka: mlieko, kávu a práškový cukor varíme spolu 2 minúty.



Do horúcej masy vmiešame maslo, orechy a trošku rumu.

NajPečenie



Po naplnení a ozdobení,
dáme košíčky stuhnúť na
chladné miesto.



Nesmieme zabudnúť.