

Horká čokoláda s domácími müsli tyčinkami

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Hořká čokoláda s obsahem kakaa 60% 150 g
- Smetana 33% 600 ml
- Třtinový cukr 50 g
- Skořice 50 g
- **Müsli tyčinky**
- Ovesné vločky 300 g
- Para ořechy 100 g
- Sušené ovoce (rozinky, ananas, brusinky) 100 g
- Máslo 100 g
- Med 80 g
- Bílky 2 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Ovesné vločky a para ořechy orestujte nasucho. Sušené ovoce spařte horkou vodou a dejte do mísy s vločkami a ořechy. Přilijte rozpuštěné máslo s medem a vmíchejte našlehané bílky. Hmotu rozetřete do pekáčku s pečícím papírem. Pečte při 160°C asi 20 minut. Pomocí pečícího papíru přeneste na prkénko a ještě teplé nakrájejte na tyčinky. Smetanu přiveďte k varu. Vsypťe cukr, suňte z ohně a zamíchejte. Pak vsypťe nasekanou čokoládu se špetkou skořice a metličkou vyšehejte. Rozdělte do hrníčků a podávejte s tyčinkami.

