

Čokoládové koláčky s želé III.

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Křehké těsto 300 g
- Hladká mouka na vál 1 ks
- Fazole na zatížení 200 g
- Želatina 3 plátek
- Plnotučné mléko 125 ml
- Velmi silný čaj Earl Grey 125 ml
- Vanilkový lusk 1 ks
- Tmavá kvalitní čokoláda 200 g
- Kakao na posypání 1 lžíce
- Kandované fialky 1 hrst
- Křehké těsto 300 g
- Hladká mouka na vál 1 ks
- Fazole na zatížení 200 g
- Želatina 3 plátek
- Plnotučné mléko 125 ml
- Velmi silný čaj Earl Grey 125 ml
- Vanilkový lusk 1 ks
- Tmavá kvalitní čokoláda 200 g
- Kakao na posypání 1 lžíce
- Kandované fialky 1 hrst

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Troubu predehřete na 180°C. Rozdělte těsto na 4 díly a vyválejte na pomoučeném válu malé placičky. Formičky vymažte a vyložte je těstem. Propíchejte, zasypte fazolemi a předpečte asi 10-12 minut. Pak vysypte luštěniny a nechte 3 minuty dopéct. Nechte vychladnout na mřížce. Želatinu připravte podle návodu. Mléko s čajem přiveďte k varu. Vmíchejte vnitřek vanilkového lusku, prošlehejte s želatinou, přidejte nasekanou čokoládu a šlehejte dohladka. Potom nalijte do předpečených korpusů a dejte zchladit. Zdobte kakaem a fialkami.