

Oříšková čokoláda v čokoládovém pelíšku

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- kondenzované slazené mléko 300 ml
- plnotučné mléko 100 ml
- med 1 lžíce
- vanilková esence 1.2 lžička
- oříšky 100 g
- čokoládové hoblinky 200 g
- pražené lístkové oříšky 50 g
- mochyně 6 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1. Dobře vychlazené kondenzované mléko smícháme s medem, plnotučným mlékem, vanilkovou esencí a strouhanými oříšky, směs naplníme nejlépe do kovové misky a necháme zmrznout, pod dobu zmrazování zmrzlinu několikrát promícháme
2. Na vychlazené talířky nebo misky urovnáme čokoládové hoblinky, posypeme je moučkovým cukrem a praženými oříšky, do středu každé porce umístíme kopeček zmrzliny
3. Talířky nebo misky ještě ozdobíme mochyněmi a šlehačkou a ihned podáváme.

Poznámka:

Mochyně peruánská

Physalis peruviana, tedy Mochyně je pěstovaná jak pro její měchýřky, které se suší a používají do suchých vazeb, tak pro plody, které se hodí do salátů i na zavařování nebo kandování.

Je to jednoletá rostlina, patřící do čeledi lilkovitých, původem z tropických oblastí Jižní Ameriky. Je blízká příbuzná české Mochyně jedlé (*Physalis alkekengi*) - lidově Židovské třešni. Plody jsou narozdíl od té české žluté a kalich je papírově šedý.

Roste na slunci i v polostínu, na propustné půdě. Je plně mrazuvzdorná. Kvete nenápadnými bílými květy, měchýřky vznikají na podzim z květních kalichů. Po jejich zaschnutí lze sklízet i plody s vysokým obsahem vitamínu C. Před konzumací se musí nechat uležet.