

Čokoládové kuličky z Brazílie

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- čokoláda na vaření 300 g
- smetana 0.5 kelímek
- rýže čokoládová 1 balení

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Do hrnce nalijeme vodu a postavíme na něj polévkový talíř nebo hlubší misku. Pomalu zahříváme. Do talíře položíme čokoládu na vaření a počkáme, až se rozpustí. Zhruba po 5 minutách je čokoláda rozpuštěná. Do dalšího hrnce nalijeme smetanu a za stálého míchání ji přivedeme k varu. Hrncem sejmeme z plotny a do smetany pomalu vmícháme čokoládu z talíře. Mícháme tak dlouho, dokud nevznikne hladká hmota. Nejlépe přes noc necháme hmotu vychladnout v lednici.

Do misky nasypeme cukrářské zdobení, hmotu odebíráme a rukama z ní děláme malé kuličky. Ty postupně obalujeme ve zdobení. Hotové kuličky dáváme do papírových košíčků a uchováváme v lednici, jedině tak si totiž udrží tvar.