

Košíčky s čokoládovým krémem a mandarinkami

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 16

- hladká mouka 200 g
- hera 120 g
- sůl 1 špetka
- kakao 50 g
- kypřicí prášek 1 lžička
- vanilkový cukr 1 balíček
- smetana 250 ml
- čokoláda na vaření 150 g

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Náplň připravíme nejlépe den předem. Do kastrůlku nalijeme smetanu, přisypeme cukr a přivedeme k varu. Vmícháme kakao a asi 2 minuty povaříme. Odstavíme z plotýnky, přidáme na malé kousky nakrájenou čokoládu a mícháme, až se zcela rozpustí. Po vychladnutí náplň uložíme do ledničky ztuhnout.

Mouku smícháme s kypřicím práškem i moučkovým cukrem a prosijeme ji na vál. Přidáme Heru nakrájenou na malé kousky, vanilkový cukr, mléko a špetku soli. Vše zpracujeme na hladké, nelepivé těsto, které zabalíme do fólie a uložíme na 30 minut do chladničky.

Odleželé těsto rozkrájíme na 16 dílků a každý kousek vtlačíme do kovové formičky na košíčky.

Pečeme v předehřáté troubě při 180 °C asi 20 minut. Po upečení necháme košíčky ve formičkách krátce zchladnout a pak je opatrně vyklopíme.

Čokoládovou smetanu vyšleháme, dáme do cukrářského sáčku a nastříkáme do košíčků. Mandarinky necháme okapat, košíčky jimi ozdobíme a přidáme lístek meduňky.