

Kočičí tlapky s čokoládou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- cukr moučka 100 g
- vanilkový cukr 1 balíček
- čokoláda na vaření 130 g
- máslo 250 g
- hladká mouka 300 g
- bílá čokoláda 50 g
- sůl 1 špetka
- žloutek 2 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Nejprve si zaděláme těsto. Ve vodní lázni rozpustíme 80 g čokolády na vaření a poté ji necháme poněkud vychladnout. Mezitím necháme změkknout máslo, k němuž pak přisypeme vanilkový cukr. Z těchto ingrediencí utřeme krém, do něhož po částech opatrně vmícháme moučkový cukr, hladkou mouku, špetku soli a dva žloutky. Nakonec vmícháme do těsta ještě rozpuštěnou, mírně vychladlou čokoládu. Troubu předehřejeme na 200°C. Plech vyložíme pečicím papírem. Cukrářský sáček opatříme hvězdicovým tvořítkem, opatrně naplníme těstem a postupně nastříkáme na plech jednotlivé proužky dlouhé přibližně tři centimetry, mezi nimiž raději necháme malý odstup, aby se nespекly. Vložíme plech do předehřáté trouby a pečeme po dobu asi 8 - 10 minut. Poté plech z trouby vyjmeme, cukroví přesuneme na kuchyňskou mřížku a necháme vychladnout. Mezitím v horké

vodní lázni rozpustíme zvlášť 50 g tmavé a 50 g bílé čokolády. Polovinu vychladlých tlapek máčíme do tmavé čokolády a polovinu do bílé. Na kuchyňskou mřížku položíme potravinářskou fólii, rozložíme na ni tlapičky a čokoládu na nich necháme ztuhnout. Uchováváme v uzavíratelné dó