Černobílé pečivo

Kategorie: Moučníky

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 8

- bílek 1 ks
- cukr krystal 150 g
- tmavá čokoláda 50 g
- kakao 2 lžička
- kypřící prášek 1.2 lžička
- máslo 180 g
- hladká mouka 250 g
- dřeň vanilkového lusku 1.2 ks
- smetana 1 lžíce
- sůl 1 špetka
- žloutek 2 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Mouku, kypřící prášek, cukr, žloutky, máslo, sůl, smetanu a vanilkovou dřeň smícháme a uhněteme těsto. Do 200g těsta zapracujeme čokoládu a kakao. Z obou těst vytvoříme koule, zabalíme je do fólie a uložíme na 30 minut do chladničky.
Šachovnice:
Z obou těst odebereme po dvou třetinách. Světlé těsto rozdělíme na dva díly, z jednoho vyválíme 18 cm široký plát, ze druhého 1 cm silný obdélník, z tmavého těsta vyválíme stejný obdélník. Oba

obdélníky nakrájíme na stejné pruhy a potřeme bílkem. Plát ze světlého těsta potřeme bílkem, položíme na něj 9 světlých a 9 tmavých pruhů na sebe do vzoru šachovnice a plát s pruhy zabalíme. Zbytek odkrojíme a těsto ve švu přimáčkneme. Chladíme 60 minut, pak nakrájíme na plátky.
Spirálky:
Ze zbylých těst vyválíme stejně silné a velké pláty. Světlý potřeme bílkem, přiložíme tmavý a srolujeme. Chladíme 60 minut, z válečku pak krájíme 5 mm silná kolečka.
Troubu předehřejeme na 180°C. Pečivo narovnáme na plech. Pečeme asi 15 minut.