

Tříbarevná čokoláda

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- ztužený tuk 250 g
- cukr moučka 7 lžíce
- nastrohané vlašské ořechy 100 g
- máslo 100 g
- kakao 4 lžíce
- solamyl 2 lžíce
- strouhaný kokos 2 lžíce
- rum 3 lžíce

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

V kastrůlku rozpustíme menší polovinu ztuženého tuku, vmícháme 2 lžíce cukru a 2 lžíce kokosu a promícháme.

Ve druhém kastrůlku rozpustíme zbytek ztuženého tuku, vmícháme kakao a 3 lžíce cukru, 2 lžíce solamylu. Vše promícháme.

Ve třetím kastrůlku rozpustíme máslo, 2 lžíce cukru, mleté ořechy a rum.

Připravíme si formičky, můžeme je vypláchnout studenou vodou. Do každé dáme lžičkou trochu bílé kokosové hmoty, na ni trochu hmoty oříškové a nahoru tmavou kakaovou. Dáme vychladit do lednice. Nejlepší se chladí v zimě ve sněhu. Když cukroví ztuhne, vyklopíme ho z formiček.