

Čokoládové kuličky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 8

- máslo 50 g
- cukr krystal 20 g
- čokoláda na vaření 200 g
- smetana na šlehání 50 ml
- mandlové lupínky 50 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Postup přípravy receptu

Čokoládu použijeme opravdu kvalitní. Nemusí být přímo na vaření. Mandlové lupínky jemně opražíme na nepřilnavé pánvi bez tuku. Přidáme cukr, promícháme a necháme ho i s mandlemi zkaramelizovat. Dáme si pozor, abychom to nepřehnali. Stačí, aby byl karamel světle hnědý. Čokoládu se smetanou dáme do misky a ve vodní lázni za stálého míchání rozpustíme.

Pak misku vyndáme a postupně vmícháváme změkklé máslo, až je hmota hladká a máslo spojené s čokoládou. Přidáme zkaramelizované mandle a opět promícháme. Hotovou hmotu necháme v chladu ztuhnout.

Pak z čokoládové hmoty vytvarujeme kuličky. Čokoládové kuličky obalujeme v kakaovém prášku, oříscích, barevném zdobení - mé děti mají nejraději v sušeném mléce.