

Rocher

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- mléčná čokoláda 100 g
- cukr krupice 3 lžíce
- loupané mandle 120 g
- voda 2 lžíce
- hořká čokoláda 50 g
- **podle potřeby**
- cukr moučka 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Tři lžíce cukru dáme vařit s 2 lžícemi vody. Mícháme, dokud se cukr nerozpustí a sirup nezhoustne. Mandle dáme do mísy a přelijeme je sirupem. Promícháme.

Pomocí dvou lžic tvoříme ze směsi malé hrudky, které přeneseme na plech vyložený pečícím papírem. Hrudky rocher posypeme moučkovým cukrem a pečeme ve vyhřáté troubě na 180 °C 3 - 4 minuty.

Mezitím nalámeme čokoládu, kterou rozpustíme ve vodní lázni.

Mandlové hrudky namáčíme v čokoládě a necháme vystydnout na mřížce.

Rocher podáváme jako bonbon či cukroví.