

Ořechové nepečené kostky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- koňak 2 lžíce
- hořká čokoláda 100 g
- mléčná čokoláda 100 g
- sekané ořechy 100 g
- sladká smetana 50 g
- dortová oplatka 2 ks
- **poleva**
- ztužený tuk 50 g
- čokoláda na vaření 100 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Ve vodní lázni rozpustíme obě čokolády a pokrmový tuk. Do této hmoty postupně vmícháme smetanu, solamyl, ořechy a koňak. Místo koňaku můžeme použít rum, nic s tím nepokazíme. Vmícháme hladkou hmotu.

Směs necháme částečně vychladnout a pomažeme s ní dortovou oplatku, přiklopíme druhou oplatkou, mírně zatížíme a dáme do lednice ztuhnout. Po ztuhnutí nakrájíme nožem namočeným v horké vodě na čtverečky, které namočíme v polevě, kterou jsme si připravili rozpuštěním ztuženého tuku a čokolády na vaření.

Ořechové nepečené kostky ozdobíme půlkou ořechu a necháme ztuhnout.