

Arašídové cukroví

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **poleva**
- hořká čokoládová poleva 500 g
- **směs**
- arašídý 350 g
- máslo 2 lžíce
- cukr 150 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Cukr smícháme se 60 ml vody a nalijeme do hrnce. Při střední teplotě uvedeme do varu a za stálého míchání vaříme, dokud cukr nezačne hnědnout. Arašídý nasypeme do cukrového sirupu a mícháme, dokud nevytvoří pevnou hmotu.

Dortovou formu vyložíme pečícím papírem a potřeme hmotou. Necháme zchladnout.

Čokoládovou polevu rozpustíme za stálého míchání v horké vodní lázni. Necháme trochu zchladnout.

Tekutou polevu nalijeme na krokant a necháme zchladnout. Arašídové cukroví vyklopíme z formy a nakrájíme na kousky.