

Čokoládové kuličky s oříšky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- cukr krystal 20 g
- čokoláda na vaření 200 g
- mandlové lupinky 50 g
- máslo 50 g
- smetana ke šlehání 50 ml
- **na obalení**
- mleté vlašské ořechy 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Čokoládu na vaření roztavíme ve vodní lázni. Přilijeme smetanu, rozmícháme a misku z vody vyndáme. Postupně přidáváme změkklé máslo, až je hmota hladká.

Na pánvi necháme za stálého míchání zkaramelizovat cukr s mandlovými lupínky. Karamel by měl být lehce do hněda, pak jej přidáme do čokoládové hmoty a necháme vychladit.

Z hmoty tvoříme čokoládové kuličky, které obalujeme v mletých oříscích.

Čokoládové kuličky s oříšky podáváme ke kávě jako chuťovku.