

# Čokoládové bonbony s feferonkou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

- feferonka 1 lžíce
- máslo 100 g
- čerstvá smetana 5 lžíce
- koňak 3 lžíce
- hořká čokoláda 50 % 500 g

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Chlazení, mražení

**Země:** Itálie

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Čokoládu rozlámeme na kousky a rozpustíme ve vodní lázni se smetanou. Přidáme máslo nakrájené na kousky a rozmícháme do hustšího krému. Nenecháme však dlouho vařit.

Feferonku nařízneme, vytáhneme zrníčka a nakrájíme ji na velmi slabounké nudličky, které promícháme s koňakem. Přidáme k čokoládě. Čokoládovou hmotu vlijeme do malých formiček. Používám srdíčka vyložená pečícím papírem a vlijeme čokoládový krém.

Čokoládové bonbony s feferonkou necháme ztuhnout v lednici přendáme do ozdobných papírků. Čokoládové bonbony s feferonkou skladujeme v chladu a temnu.