

Kočičí jazýčky pratety Anežky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- škrobová moučka 50 g
- bílek 2 ks
- kvalitní hořká čokoláda 100 g
- cukr moučka 100 g
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Ze dvou bílků a špetky soli vyšleháme tuhý sníh, do něj zašleháme cukr moučka, lehce vmísíme škrobovou moučku a tabulku jemně nastrouhané hořké čokolády.

Na plech vyložený pečícím papírem nebo jen vymazaný tukem stříkáme sáčkem malé tenké tyčinky, které potom velmi pomalu upečeme v troubě při 100 °C. Tyčinky se v troubě roztečou do tenkých placiček.

Prateta recept obměňovala tím, že do těsta nedala čokoládu. Po upečení potom růžové vychladlé jazýčky na jednom konci potírala čokoládovou polevou.

Kočičí jazýčky pratety Anežky podáváme jako neodolatelnou sladkost na sváteční stůl.