

Vlašské ořechy v čokoládě

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- tmavá čokoláda 1 ks
- vlašské ořechy 1 ks
- bílá čokoláda 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Na tento recept si vybereme větší kousky vyloupaných vlašských ořechů. Rozložíme je na plech a opražíme dozlatova v troubě vyhřáté na 180 °C. Potom ořechy necháme vychladnout a připravíme si papírové košíčky.

Tmavou mléčnou nebo hořkou čokoládu rozpustíme ve vodní lázni a ořechy smícháme s čokoládou. Pomocí lžičky tvoříme malé hromádky tak, aby se nám vešly do košíčků.

Doporučuji dát raději po dvou košíčcích a v nějaké formě s okraji těsně u sebe, aby se košíčky s náplní neroztáhly. Když tmavá čokoláda ztuhne, můžeme kopečky přizdobit bílou čokoládou. Ozdobíme například čárkami bílé čokolády.

Vlašské ořechy v čokoládě podáváme jako delikátní cukroví ke svátečnímu pohoštění.