

Čokoládová srdíčka s malinovo-smetanovou náplní

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- maliny 50 g
- smetana ke šlehání 1 kelímek
- hořká čokoláda 100 g
- vanilkový cukr 1 ks
- oříškový krokant 1.5 lžíce

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Hořkou čokoládu (minimálně 70%) nahrubo nasekáme a necháme rozpustit ve vodní lázni. Pomocí štětce vymažeme čokoládou silikonové formičky ve tvaru srdíčka a formičky s čokoládou uložíme alespoň na 10 minut do chladu. Tento postup ještě alespoň dvakrát opakujeme.

Maliny rozmačkáme. Smetanu vyšleháme do tuha a ochutíme ji vanilkovým cukrem. Vmícháme maliny a oříškový krokant. Malinovo-smetanovou náplň rozdělíme do formiček, opět potřeme čokoládou a uložíme alespoň na půl hodiny do ledničky, postup s čokoládou opět několikrát zopakujeme, aby dno bylo pevné, poté opět necháme zatuhnout.

Čokoládová srdíčka s malinovo-smetanovou náplní uvolníme z formiček a podle vlastní fantazie a

příležitosti, u které cukroví podáváme, dozdobíme.