

Čokoládovo - ořechové kostky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 10

- Pistácie, v celku 175 g
- Mandle, nasekané 100 g
- Máslo 20 g
- Hořká čokoláda 600 g
- Mléčná čokoláda 200 g
- Vlašské ořechy, nasekané 200 g

Doba přípravy: 170 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Pistácie a mandle promíchejte a mírně opečte na másle. Nechte zcela zchladnout. Obě čokolády nalámejte do rendlíku a nad vroucí vodou nechte rozpustit a promíchejte. Pak do čokolády vmíchejte pistácie s mandlemi i vlašské ořechy. Směs nalijte do lehce vymazané formy 20x30 cm vyložené pečícím papírem. V lednici nechte 2 hodiny ztuhnout. Pak nakrájejte na zhruba 50 kostiček.

Poznámka:

50 kousků

Tuhnutí cca 2 hodiny