

Jahodoví ježci

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Zdeňka Fridrichová



Suroviny

Porce: 4

- jahody 16 ks
- čokoládová poleva 100 g
- mléčná čokoláda 200 g
- máslo nebo máslový krém 1 lžička

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Velké jahody očistíme a zbavíme stopky. Na boku každé jahody odkrojíme kousek tak, aby jahody ležel rovně.

Tabulkovou čokoládu nastrouháme škrabkou na brambory na hoblinky. Čokoládu můžeme také nastrouhat na hrubém struhadle. Čokoláda se dobře strouhá, když má pokojovou teplotu.

Rozehřejeme čokoládovou polevu. každou jahodu namočíme ze 2/3 do čokolády. Pak ji obalíme v čokoládových hoblinkách a necháme zatuhnout. Máslem, krémem, nebo bílou a tmavou čokoládovou polevou namalujeme ježkům oči a čumáček.

Poznámka:

1 porce obsahuje 1725 kJ/412 kcal