

Čokoládové špičky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Zdeňka Fridrichová



Suroviny

- bílek 4 ks
- krupicový cukr 150 g
- moučkový cukr 50 g
- lískové oříšky 80 g
- smetana ke šlehání (náplň) 250 ml
- krupicový cukr (náplň) 40 g
- kakao (náplň) 50 g
- čokoláda na vaření (náplň) 150 g
- čokoládová poleva (dohotovení) 200 g
- cukrářské perličky 30 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Bílky vyšleháme s krupicovým cukrem na pevný sníh. Lehce vmícháme moučkový cukr a jemně nastrouhané oříšky. Hmotu naplníme do cukrářského sáčku s hladkou trubičkou.

Na plech vyložený pečicím papírem nastříkáme malé bochánky. Pečeme v ředehřáté troubě při 130°C asi 50 minut. Po upečení necháme vychladnout a pak opatrně odtrhneme od papíru.

Smetanu svaříme s cukrem a kakaem.

Odstavíme z ohně a přidáme na malé kousky nalámanou čokoládu.

Mícháme tak dlouho, až se úplně rozpustí. Směs uložíme do chladničky a necháme ztuhnout do druhého dne. Potom ji vyšleháme elektrickým robotem.

Hotový krém naplníme do cukrářského sáčku s hladkou trubičkou a nastříkáme ho na malé korpusy do špičky. Dáme do chladničky ztuhnout a pak namáčíme do rozehřáté polevy. Můžeme ozdobit

cukrářskými perličkami.
Opět necháme ztuhnout.

Poznámka:

1 porce asi 604 kJ/144 kcal