

Čokoládové dortíky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Tmavá esíčka 200 g
- Máslo 125 g
- Nasekané nesolené pistácie a stříbrné cukrové kuličky na posypání 1 balení
- **Náplň**
- Kvalitní hořká čokoláda 300 g
- Smetana 33% 2 dl
- Máslo 50 g
- Brandy 1 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Esíčka pomele a promícháme s kousky másla. Hmotu rozdělíme na dvě části, upěchujeme ji na dno i boky dvou forem o průměru 11 cm a necháme hodinu v chladu. Čokoládu rozlámeme na kousky a rozpustíme v kovové misce ponořené do horké vodní lázně. V pánvi s těžkým dnem rozpustíme máslo, přilijeme čokoládu a smetanu a na mírném ohni mícháme, až se vytvoří hladká hmota. Odstavíme z ohně, do čokoládové hmoty vmícháme brandy a necháme chvíli chladnout při pokojové teplotě. Pak ji přelijeme do připravených forem, povrch posypeme pistáciemi a necháme v chladničce 2 hodiny ztuhnout. Před podáváním posypeme dortíky stříbrnými cukrovými kuličkami.