

Čokoládovomandlové řezy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 16

- Celé loupané mandle 250 g
- Hladká mouka 200 g
- Velká vejce 3 ks
- Moučkový cukr 130 g
- Čokoláda na vaření 125 g
- Máslo 3 lžíce
- Vanilková esence 2 lžička
- Kypřicí prášek do pečiva 2 lžička
- Sůl 1.2 lžička
- **Na ozdobení**
- Rozpuštěná hořká čokoláda 250 g

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Mandle nasypeme na plech, vložíme je na 8 minut do trouby vyhřáté na 190°C a po vychladnutí je nasekáme nadrobno. Nakrájenou čokoládu na vaření a máslo pomalu rozejdeme v kastrůlku a mícháme, dokud není čokoláda hladká. Kastrůlek odstavíme z ohně a čokoládu necháme vychladnout. Nejlépe v kuchyňském robotu smícháme mouku, cukr, prášek do pečiva a sůl. Přidáme vejce, vanilkovou esenci a vychlazenou čokoládu a mícháme, dokud se vše nespojí a nevznikne kompaktní těsto. Do hladka ho prohněteme na válu a zapracujeme do něj mandle. Během hnětení si

podle potřeby pomoučíme ruce. Těsto rozdělíme na čtvrtiny, každou zvlášť zabalíme do fólie a uložíme na hodinu do mrazničky. Z každé části těsta vytvarujeme váleček o průměru 7 cm, přeneseme ho na plech vyložený pečícím papírem na pečení, prsty ho jemně zploštíme a zoubkováním nožem nakrájíme na plátky silné asi 1 cm, které rozprostřeme na plech. Pečeme v troubě vyhřáté na 190°C přibližně 10 minut, dokud plátky nejsou propečené. Po vychladnutí namočíme půlku každého řezu do čokoládové polevy a na mřížce nechme ztuhnout.