

Mouřenými

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Smetana ke šlahání 2 dl
- Vejce 3 ks
- Moučkový cukr 60 g
- Měkké máslo 60 g
- Opražené loupané mandle (nesolené) 50 g
- Hořká čokoláda 50 g
- Kakao 1 lžička
- Tuk na vymazání a hnědý cukr na vysypání formiček 1 ks
- Plody močyně na ozdobení 1 hrst

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V míse vyšleháme 50 g cukru s máslem a žloutky do pěny. Opražené mandle umeleme, vmícháme je spolu s prosátým kakaem do žloutkové pěny a pak přimícháme rozpuštěnou čokoládu. Z bílků ušleháme tuhý sníh a zašleháme do něj zbylý cukr, až sníh tvoří lesklé špičky. Sníh pak opatrně po lžících vmícháme do základu těsta. Čtyři formičky vymažeme tukem, vysypeme cukrem a naplníme je asi do dvou třetin těstem. Vložíme je do trouby vyhřáté na 190°C a pečeme asi 25 minut. Upečené mouřeniny necháme prochládnout, pak je vyklopíme na talířky a každou porci ozdobíme mírně vyšlehanou šlehačkou a plody močyně.