

Plněné čokoládové košíčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Ztužený potravinový tuk 1 lžička
- Čokoláda na vaření 250 g
- Smetana ke šlehání 200 ml
- Moučkový cukr 1 lžíce
- Čokoládové zdobení (filigránků) 12 ks
- Nakrájené nesolené pistáciové oříšky 1 lžíce
- Papírové košíčky o průměru asi 3 cm 12 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1. V kastrolu se silným dnem rozpustíte tuk, přisypte čokoládu rozlámanou na malé kousky a vymíchejte hladkou hmotu. Do každého košíčku pak vlijte trochu čokolády a štětcem ji rozetřete na stěny. Dejte do chladu ztuhnout.
2. Takto naneste tři vrstvy a každou zvlášť vychladte. Po zatuhnutí sejměte papírový obal a do čokoládových košíčků nastříkejte ušlehanou šlehačku s cukrem. Do každého pak zapíchněte ozdobu a posypte pistáciovými oříšky.