

Nepečené ořechové kostky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Horká čokoláda 100 g
- Mléčná čokoláda 100 g
- Sladká smetana 50 g
- Ztužený tuk 50 g
- Sekané ořechy 100 g
- Koňak 2 lžíce
- Dortové oplatky 2 ks
- Ořechy 1 hrnek
- Čokoládová poleva 300 g
- Čokoláda na vaření 100 g
- Ztužený tuk 50 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Postup:

V horké vodní lázni rozpustíme čokoládu a tuk. Dobře promícháme, přidáme smetanu, koňak, opět promícháme a nakonec vmícháme ořechy. Téměř vychladlou hmotu natřeme na oplatky, přikryjeme druhou oplatkou, mírně zatížíme a necháme vychladnout. Pokrájíme na čtverečky, které namočíme do čokoládové polevy a ozdobíme čtvrtkou ořechu.

Příprava čokoládové polevy: V horkém vodní lázni rozpustíme čokoládu s tukem a dohladka utřeme.