

Čokoládovo - skořicová srdíčka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Hořká čokoláda 100 g
- Mandle 300 g
- Skořice 1 lžička
- Bílky 2 ks
- Sůl 1 špetka
- Moučkový cukr 100 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

1. Nastrouháme čokoládu, promícháme s mandlemi a skořicí. Bílky malinko osolíme a vyšleháme v tuhý sníh. Postupně přidáváme cukr. Do sněhu vmícháme čokoládovou směs. Propracujeme rukama v polotuhé těsto.

2. Cukrem posypeme vál a na něm vyválíme z těsta 5 mm silný plát. Formičkou vykrajujeme srdíčka. Přendáme na tukem vymazaný plech a necháme 2-3 hodiny ztuhnout. Ve středně vyhřáté troubě pečeme 10-15 minut.