

Kočičí jazýčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Máslo 100 g
- Moučkový cukr 100 g
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Bílky 100 g
- Hladká mouka 100 g
- Čokoládová poleva 200 g

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

1. Předehřejeme si troubu na 200 stupňů. Máslo vyšleháme s třetinou moučkového cukru a vanilkovým cukrem do bílé pěny. Bílky ušleháme se zbylým cukrem na pevný sníh.
2. Do našlehané máslové hmoty zlehka zapracujeme prosetou mouku a sníh z bílků a těstem naplníme cukrářský sáček s hladkou trubičkou. Na plech vyložený pečicím papírem nastříkáme kočičí jazýčky dlouhé asi 7-8 cm a pečeme v troubě předehřáté na 200 stupňů asi 10 minut dorůžova. Upečené sušenky stáhneme z plechu a necháme vychladnout.
3. Čokoládovou polevu rozpustíme ve vodní lázni a namáčíme do ní vždy polovinu každého jazýčku. Jazýčky položíme na mřížku nebo na pečicí či voskovaný papír, dozdobíme na povrchu tenkým pramínkem polevy a necháme zaschnout.