

Broskve v čokoládě



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 35min , Porce: 12

955 kalorií , **0 g** cukrů , **76 g** tuků , **22 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/broskve-v-cokolade>

Příprava

Vejce ušleháme s vanilkovým cukrem do pěny, lehce vmícháme mouku s kypřícím práškem a nakonec kakao. Těsto vlijeme do menšího plechu, vyloženého papírem na pečení a v troubě, vyhřáté na 180 stupňů pečeme asi 10-15 minut. Zatím si vyndáme broskve z nálevu a necháme je dobře okapat. Hotový piškot necháme vystydnout a pak z něj vykrájíme kolečka o stejném průměru, jako jsou půlky broskví. Kolečka jemně potřeme marmeládou. Šlehačku si ušleháme dotuha a naplníme s ní důlky v broskvích. Naplněné broskve přiložíme řeznou stranou na připravená kolečka. Čokoládovou polevu necháme rozehrát a dortíky polijeme. Nakonec dozdobíme barevným zdobením nebo posypeme kokosem. Necháme v chladu ztuhnout.

Tip k receptu

Z odřezků můžeme udělat punčové kuličky: Všechny zbytky upečeného těsta rozdrobíme do mísy, přidáme kousek změkklého másla, lžící marmelády, rum a trochu moučkového cukru. Z této masy utvoříme kuličky a obalíme je v cukrovém máčku, kokosu nebo jen v hořkém kakau.

Ingredience

- 2 vejce
- 1 sáček vanilkového cukru
- 3 lžíce polohrubé mouky
- 1/2 lžičky kypřicího prášku do pečiva
- 2 lžičky kakaa
- 1 velká konzerva broskví
- troška broskvové nebo meruňkové marmelády
- 1 balení smetany ke šlehání
- 1 balení čokoládové polevy
- cukrářské zdobení nebo kokos

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Něco extra, Rodina, Moučník

