

Čokoládové kuličky z Brazílie



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 25min , Porce: **30**

236 kalorií , **0 g** cukrů , **0 g** tuků , **0 g** bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: <https://srecepty.cz/cokoladove-kulicky-z-brazilie>

Příprava

Do hrnce nalijeme vodu a postavíme na něj polévkový talíř. Pomalu zahříváme. Do talíře položíme čokoládu na vaření a počkáme, až se rozpustí. Do dalšího hrnce nalijeme smetanu a za stálého míchání přivedeme k varu. Hrncem sundáme z plotny a do smetany pomalu vmícháme čokoládu z talíře. Mícháme tak dlouho, dokud nevznikne hladká hmota. Přes noc necháme hmotu vychladit v lednici. Do misky nasypeme cukrářské zdobení, hmotu odebíráme lžičkou a rukama z ní děláme malé kuličky, které obalíme ve zdobení. Hotové kuličky dáme do papírových košíčků a uchovááme v lednici, aby si udržely tvar.

Ingredience

- 200 g čokolády na vaření
- 100 ml smetany ke šlehání
- 1 balení cukrářského zdobení

Kategorie

Vánoce, Brazilská, Zima, Finančně náročnější, Mléčné výrobky a vejce , Exotika, Labužník, Cukroví