Čokoládový hřbet s Amarettem

Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: **1**

3348 kalorií , **0 g** cukrů , **246 g** tuků , **224 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: https://srecepty.cz/cokoladovy-hrbet-s-amarettem

Příprava

Čokoládu s máslem rozpustíme ve vodní lázni, dobře rozmícháme a necháme vychladnout. Vejce se špetkou soli a oběma cukry našleháme do pěny, pak přišleháme čokoládovou směs. Do našlehané hmoty vmícháme jogurt a mouku promíchanou s kypřícím práškem. Formu na srnčí hřbet vymažeme tukem a vysypeme hrubou moukou nebo vyložíme papírem na pečení. Polovinu těsta vlijeme do formy a uhladíme. Amaretto nalijeme do misky, namočíme v něm cukrářské piškoty a narovnáme je ve dvou řadách na těsto. Navrch opatrně nalijeme zbytek těsta. Hřbet pečeme při 180°C asi 35 - 40 minut.

Tip k receptu

Moučník je opravdu nadýchaný a nedusí. Ti, kterým nestačí čokoláda v těstě, mohou ještě hřbet polít čokoládovou polevou :o).

Ingredience

- 200 g hořké čokolády
- 175 g másla
- 3 vejce
- 100 g cukru krupice
- 1 sáček vanilkového cukru
- špetka soli
- 120 g bílého jogurtu
- 200 g polohrubé mouky
- 1 sáček kypřícího prášku do pečiva
- 6 dlouhých cukrářských piškotů
- 6 lžic Amaretta

Kategorie

Italská, Celoročně, Finančně náročnější, Moučník