

Oříškové šohajky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 50min , Porce: 31

1726 kalorií , 0 g cukrů , 123 g tuků , 1 g bílkovin

Autor: Sonia005

Odkaz: <https://srecepty.cz/oriskove-sohajky>

Příprava

Do malého kastrůlku si nalijeme mléko a na mírném ohni zahřejeme, poté přidáme cukr a rozpustíme jej v mléce. Dále k mléku přidáme máslo a občas zamícháme, dokud se máslo nerozpustí. K této tekutině přidáme ořechy s rozdrcenými piškotama. Mícháme tak dlouho, dokud se část tekutiny neodpaří a nevznikne lepkavá hmota. Odstavíme a necháme vychladnout. Mezitím, co nám chladne náplň, připravíme si papírové košíčky. Ve vodní lázni rozpustíme čokoládu na vaření a ztužený tuk. Půl rozpuštěné čokolády nalijeme postupně na dno košíčků a necháme zatuhnout. Na tuhou čokoládu poklademe lžící oříškovou hmotu a přelijeme druhou polovinou čokolády. Ozdobíme oříšky nebo mandlemi.

Tip k receptu

Velmi jednoduchý a rychlý recept a přitom je velmi chutný. Místo ořechů můžeme použít lentilky nebo bílé čokokousky

Ingredience

- 200 g cukru krupice
- 150 g másla
- 100 ml mléka
- 250 g mletých ořechů
- 1 lžice rumu
- hrst dětských piškotů nebo zbytky nepovedeného cukroví
- lískové ořechy nebo mandle na ozdobu
- 500 g čokolády na vaření
- 250 g ztuženého tuku

Kategorie

Vánoce, Česká, Zima, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Cukroví

