

Rakouské čokoládové štangličky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 30min , Porce: **30**

1355 kalorií , **0 g** cukrů , **57 g** tuků , **8 g** bílkovin

Autor: Alirtecka

Odkaz: <https://srecepty.cz/rakouske-cokoladove-stanglicky>

Příprava

V horké vodě omytou pomerančovou kůru nastroháme najemno. Čokoládu nalámeme na kousky do misky a necháme rozpustit v horké vodní lázni. Změklé máslo, žloutky a prosátý cukr utřeme do pěny. Vmícháme rozpuštěnou čokoládu, pomerančovou kůru a vychladlý čaj. Necháme trochu ztuhnout. Malou hranatou formu vyložíme alobalem a čokoládovou směs na něj rozetřeme do výšky asi 2 cm. Dáme do chladničky ztuhnout. Potom hmotu nakrájíme na čtverečky nebo obdélníčky a každý kousek obalíme v prosátém kakaovém prášku. Hotové štangličky uložíme do chladničky.

Ingredience

- kůra z 1/2 pomeranče
- 300 g čokolády na vaření
- 60 g másla
- 2 žloutky
- 100 g cukru moučka
- 3 lžíce silného černého čaje
- 40 g kakaa

Kategorie

Vánoce, Rakouská, Zima, Finančně náročnější, Rodina, Cukroví

