

# 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 nastrouháme 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 lžičce silného černého čaje
- 40 g kakaa

## Kategorie

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

