

Čokoládové kostky s broskvemi



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 8

5344 kalorií , **14 g** cukrů , **416 g** tuků , **99 g** bílkovin

Autor: jarmilauhlirova

Odkaz: <https://srecepty.cz/cokoladove-kostky-s-broskvemi>

Příprava

Čokoládu rozmícháme v horké vodní lázni. Máslo s cukrem vyšleháme do pěny, postupně zašleháme čokoládu, vejce, mleté mandle a mandlové pudinkové prášky a prášek do pečiva. Hmotu rozetřeme na plech a pečeme při 180 °C 40 minut. Broskve nakrájíme na měsíčky. Čokoládu na polevu rozpustíme v horké vodní lázni, vmícháme máslo a poté rozetřeme na korpus. Necháme ztuhnout a ozdobíme měsíčky broskví.

Ingredience

- 250 g čokolády na vaření
- 250 g másla
- 150 g cukr moučka
- 6 ks vejce
- 250 g mandle
- 2 balení pudinkového prášku s příchutí mandlí
- 1 balení kypřicího prášku do pečiva
- 200 g čokolády na vaření
- 50 g másla

Kategorie

Česká, Moučník

