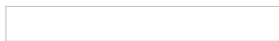


Čokoládové kostky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: **24**

3018 kalorií , **3 g** cukrů , **240 g** tuků , **46 g** bílkovin

Autor: syristovi01

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

Příprava

Hořkou čokoládu (220 g), heru a cukr rozpustíme ve vodní lázni. Sundáme z kamen, vmícháme vejce, mouku s práškem do pečiva a bílou čokoládu. Pečeme 30 minut při 180 °C. Čokoládu (zbývajících 100 g) rozpustíme, vmícháme zakysanou smetanu a natřeme řezy.

▣ Tip k receptu

Můžeme dozdobit šlehačkou.

Ingredience

- 125 g bílé čokolády
- 150 g Hery
- 320 g hořké čokolády nebo čokolády na vaření (100g čokolády na polevu)
- 160 g cukru krupice
- 150 g hladké mouky
- 3 vejce
- 1 prášek do pečiva
- 1 zakysaná smetana

Kategorie

Česká, Celoročně, Klasika, Rodina, Moučník, Cukroví