

Čokoládový chlebíček se švestkami



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 1

2779 kalorií , **5 g** cukrů , **160 g** tuků , **40 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/cokoladovy-chlebicek-se-svestkami>

Příprava

Čokoládu necháme rozpustit a vmícháme do ní máslo a cukr. Pak postupně po jednom vmícháme žloutky, každý dobře zatřeme. Přisypeme mouku, mandle, kakao a překrájené švestky. Nakonec lehce vmícháme tuhý sníh, který jsme si ušlehali z bílků. Těsto nalijeme do tukem vymazané chlebíčkové formy a v troubě vyhřáté na 180°C pečeme asi 50 minut. Chlebíček necháme vychladnout, pak vyklopíme, polijeme polevou a ozdobíme několika švestkami.

Ingredience

- 60 g čokolády
- 120 g másla
- 120 g cukru moučka
- 4 žloutky
- 60 g polohrubé mouky
- 100 g oloupaných mletých mandlí
- 2 lžice kakaa
- 150 g sušených švestek
- 4 bílky
- 1 sáček čokoládové polevy - podle chuti bílé nebo tmavé

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Moučník, Svačinka

