

Čokoládový terč



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 40min , Porce: **10**

1713 kalorií , **5 g** cukrů , **153 g** tuků , **43 g** bílkovin

Autor: Zdenka Obertová

Odkaz: <https://srecepty.cz/cokoladovy-terc>

Příprava

Nalámanou čokoládu spolu se smetanou rozpustíme ve vodní lázni. Z bílků ušleháme pevný sníh a přidáme 25 g cukru. Máslo se 100 g cukru ušleháme do pěny, přimícháme žloutky a čokoládovou smetanu. Nakonec zlehka vmícháme sníh a mleté mandle. Těsto vlijeme do formy vymazané tukem a vysypané hrubou moukou a pečeme při 175° C.

Ingredience

- 100 g čokolády na vaření
- 2 lžíce sladké smetany
- 3 vejce
- špetku soli
- 125 g cukru krupice
- 100 g loupaných mletých mandlí
- 100 g změkklého másla

Kategorie

Svatý Valentýn, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Něco extra, Návštěva, Moučník