Nepečený čokoládový chlebíček ze sucharů

Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 45min , Porce: **4**

1992 kalorií , **0 g** cukrů , **117 g** tuků , **170 g** bílkovin

Autor: Marsylie

Odkaz: https://srecepty.cz/nepeceny-cokoladovy-chlebicek-ze-sucharu

Příprava

Smetanu svaříme s cukrem a kakaem. Odstavíme a nalámeme kvalitní čokoládu. Směs mícháme, dokud se čokoláda nerozpustí. Po vychladnutí dáme náplň do chladničky ztuhnout. Po té z ní vyšleháme hladký krém. Na pracovní plochu pokrytou alobalem položíme těsně vedle sebe 5 sucharů, potřeme je čtvrtinou krému. Na něj rozložíme dalších 5 sucharů a zakryjeme je druhou čtvrtinou krému. Tento postup ještě jednou zopakujeme. Zbylým krémem potřeme strany. Hotový moučník zabalíme do alobalu, uložíme do chladničky ztuhnou (nejlépe do druhého dne). Před podáváním chlebíček svrchu posypeme nasekanými pistáciemi a mandlovými plátky. Nakrájíme na plátky a podáváme.

Ingredience

- 200 g sucharů
- 500 ml smetany ke šlehání (šlehačka)
- 60 g cukru krupice
- 5 kapek vanilkové esence
- 100 g kakaa
- 150 g hořké čokolády
- 80 g pistácií
- 80 g mandlových lupínků

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Moučník