VIŠŇOVÉ "ŠUHAJDY" OD HUGA





Vynikajúci, nepečený, vianočný koláčik, ktorý nesmie chýbať na vašom Vianočnom stole.
Z tohto receptu pripravíte 30 kusov a vydržia vám v chladničke aj do Silvestra. Možno...

Budete potrebovať:

Na čokoládu:
200 gramov kvalitnej horkej čokolády
50 gramov masla
0,5 dcl oleja
Na náplň:
100 gramov vlašských orechov
30 gramov sušených marhúľ (alebo hrozienka)
40 gramov práškového cukru
0,5 dcl mlieka
1 lyžicu masla
rumovú esenciu
vykôstkované zavárané višne
30 kusov papierových košíčkov
vlašské orechy na ozdobu

Postup:
Pripravte si najskôr čokoládu. Čokoládu polámte na menšie kusy a rozpustite ju vo vodnom kúpeli. Pridajte 50 gramov masla a 1/2 dcl rastlinného oleja. Ak bude veľmi hustá, môžete ešte trochu oleja priliať.
Rozložte si papierové košíčky na podnos a malou lyžičkou alebo pomocou cukrárskeho vrecka nalejte na spodok každého trochu čokolády. Dajte stuhnúť do chladničky, minimálne na 20 minút.
Pokiaľ vám čokoláda v košíčkoch stuhne, je čas na prípravu plnky. Vložte do misky pomleté orechy, na drobno nakrájané sušené marhule, práškový cukor a zalejte horúcim mliekom s rozpusteným maslom. Pridajte pár kvapiek rumovej esencie. Dôkladne zamiešajte.
Pripravenú plnku vkladajte pomocou malej lyžičky do košíčkov na stuhnutú čokoládu. Do stredu plnky vložte 1 višňu a jemne zarovnajte.
Na koniec zalejte pripravenou čokoládou plnku tak aby ste vytvorili pekný, rovný povrch.
HOTOVO!

Už len ozdobte každý košíček polovicou vlašského orechu a dajte košíčky stuhnúť do chladničky. Ak sa rozhodnete použiť miesto esencie alkohol, tak opatrne aby deti neboli počas Vianoc príliš „veselé".

Dobrú chuť priatelia!
Váš Hugo