



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 marhúl (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 polámate na menšie kusy a rozpustíte 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 vrečka 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

