

Čokoládové bonbóny

Počet porcií: 10

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Mandle opražíme nasucho na panvici. Pridáme cukor, necháme skaramelizovať. Vo vodnom kúpeli rozpustíme smotanu s čokoládou. Zložíme z vodného kúpeľa a vmiešame maslo dohľadka. Nakoniec pridáme skaramelizované mandle a dáme stuhnúť do chladničky. Tvoríme guľky, ktoré obaľujeme v kakau.

Ingrediencie

- **Cukor kryštál** - 20 g
- **Smotana na šľahanie** - 50 g
- **Maslo** - 50 g
- **Holandské kakao 100 g** - 30 g
- **Mandle jadrá** - 50 g
- **Čokoláda na varenie 100 g** - 200 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

