

ONLINE PÂTISSERIE

Sweet Flow

ČOKOLÁDOVÉ MĚSÍČKY

SUROVINY NA TĚSTO

150 g másla
150 g krupicového cukru
150 g čokolády 70%
90 g žloutků (5 ks vajec velikost M)
kůra z 1 citronu
5 bílků
150 g hrubé mouky

SUROVINY POLEVA

250 g moučkového cukru
šťáva z 1 citronu
trochu rumu nebo vody

POSTUP

- › Z měkkého másla a krupicového cukru vyšlehej v robotu bílou pěnu. Přidej žloutky a rozehrátou čokoládu a vše v robotu promíchej. Do směsi poté stěrkou pomalu začleň našlehané bílky a nakonec přisyp postupně mouku. Směs nalij na plech a vlož do předehřáté trouby na 180 °C na 10 minut. (Čas a teplota je orientační. Každá trouba peče jinak:))
- › Korpus nech vychladnout a mezitím si připrav polevu. Do moučkového cukru nalij vymačkanou šťávu z citronu a přidej trochu rumu. Míchej v robotu metličkou cca 5 minut. Podle hustoty přidej rum nebo vodu.
- › Na vychladlý korpus rozprostři polevu a nech lehce zaschnout. Ne ale úplně.
- › Poleva se musí dát vykrajovat bez popraskání. Nesmí být ale zároveň tekutá, aby nám po vykrojení nestékala.
- › Vykrajuj měsíčky pomocí vykrajovátka ve tvaru měsíčku nebo kolečka.
- › Uchovávej na chladném místě.

TIP

- › Toto cukroví se u nás tvořilo vždy těsně před Vánoci a poté znovu před Silvestrem. Nepatří mezi ty trvanlivější kousky.