

Čokoládové košíčky plněné krémem

Časová náročnost: 60 minut

Těsto

140 g	tuk
70 g	cukr
210 g	hladká mouka
40 g	ořech
50 g	strouhaná čokoláda na vaření
1 ks	vejce
1 ks	vanilkový cukr
	citronová kůra
30 g	kakao

Krém

250 g	máslo
50 g	kakao
1 lechovka	zahuštěné slazené mléko
trochu	tuzemák

Poleva

100 g	čokoláda na vaření
100 g	ztužený tuk

Ozdoba

	kokosová moučka
	strouhaná čokoláda
	sekané mandle
	oříšky
	barevná rýže



Postup přípravy

Čokoládu nastroháme, mouku prosejeme. Vmícháme do ní ořechy, čokoládu, citrónovou kůru, kakao a vanilkový cukr. Pak přidáme změkklý tuk s vejci a vypracujeme hladké těsto. Formičky ve tvaru košíčků podle potřeby vymažeme tukem a vtlačíme do nich kousky těsta a vymačkáme. Košíčky vložíme na plech a pečeme ve středně vyhřáté troubě (na cca 160 až 170 stupňů Celsia) zhruba 8 - 10 minut. Mezitím si připravíme krém: Máslo utřeme s kakaem a postupně do něj zašleháváme zahuštěné slazené mléko. Dochutíme tuzemákem. Upečené a vychladlé košíčky vyklopíme z formiček a naplníme čokoládovým krémem. Na chladném místě je necháme ztuhnout. Poté si ve vodní lázni rozpustíme čokoládu na vaření s tukem a polevu necháme mírně zchladnout. Touto čokoládovou polevou košíčky přelijeme a na závěr ozdobíme podle fantazie - kokosovou moučkou, strouhanou čokoládou, mandlemi, ořechy, barevnou rýží či lentilkami.