



Gaštanové jazýčky

Recepty



Dezerty



Vianoce



20 min



9



2.8

233



Budete potrebovať

Gaštanové pyré	200 g
Piškóty	70 g
Vlašské orechy	70 g
Maslo	60 g
Brandy alebo rum	30 ml
Vanilínový cukor Vitana	2 ks
Horká čokoláda	150 g

Príprava receptu

Orechy aj piškóty namelieme na jemno.

V miske zmiešame gaštanové pyré, piškóty, orechy, mäkké maslo, brandy a cukor.

Vymiesime hmotu, ktorá drží pokope. Necháme cca 30 minút zchladiť.

Z hmoty následne formujeme ovál, ktorý opäť necháme poriadne zchladiť.

Rozpustíme spolu čokoládu a maslo.

Zchladené gaštanové jazýčky potom zo všetkých strán obalíme v čokoláde a uložíme na mriežku.

Čokoládu necháme zatuhnúť.

Podáme s vyšľahanou šľahačkou ozdobené čokoládovými hoblinami.



Vanilínový cukor