Gaštanové jazýčky

Recepty

Dezerty

Vianoce

20 min

9



2.8

235

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

Maslo	70 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 zachladiť.
Z hmoty následne formujeme ovál, ktorý opäť necháme poriadne zachladiť.
Rozpustíme spolu čokoládu a maslo.
Zachladené 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