Spekulatius máčené v čokoládě

Recepty

Dezerty

Vánoce

60 min

6



2.7

90

Budete potřebovat

hladká mouka	250 g
mandlová mouka	50 g
máslo	150 g
třtinový cukr	150 g
kakao	1 lžíce
prášek do pečiva	1 lžička
vejce	1 ks

Vitana Spekulatius	3 lžičky
sůl	špetka
mléko	dle potřeby
kvalitní hořká čokoláda	150 g
smetana na vaření	100 ml

Příprava receptu

Vejce, cukr, mléko a změklé máslo vyšlehejte do máslové hmoty. V další míse prosyjte mouku, sůl, prášek do pečiva, kakao a koření. Postupně sypkou směs přimíchejte do máslového těsta. Těsto zabalte do folie a nechte ho uležet v lednici minimálně přes noc. Troubu předehřejte na 180 °C. Těsto vyválejte na placku tenkou asi 5 mm. Ozdobte tvořítky nebo embosovaným válečkem a vykrajujte oblíbené tvary. Klaďte na plech vyložený pečicím papírem a pečte asi 15 minut. Sušenky v průběhu pečení kontrolujte. Nechte vychladnout.

V rendlíku rozpusťte čokoládu se smetanou a sušenky čokoládou ještě na plechu postříkejte buď lžící nebo cukrářským pytlíkem.



Spekulatius