Velikonoční ořechová vajíčka

Počet porcí: 30
Doba přípravy: 40 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Suroviny na těsto smícháme (směs, vejce a máslo) a vypracujeme těsto, které necháme alespoň půl hodiny odležet v lednici. Z odleželého těsta tvarujeme vajíčka nebo kuličky, které dáváme na plech vyložený pečicím papírem. Pečeme při 175 °C do zrůžovění, tj. 12 - 15 minut. Necháme vychladnout. Mezitím si připravíme čokoládovou polevu: Čokoládu nalámeme na kousky a necháme rozpustit ve vodní lázni za pomalého přidávání smetany. Nakonec postupně přisypeme kakao a pořádně zamícháme. Čokoládu odstavíme z vodní lázně a necháme trochu vychladnout. Vychladlá vajíčka namočíme do čokoládové polevy, necháme zaschnout, znovu namočíme a necháme zaschnout. Opatrně do vajíčka zapíchneme špejli, namočíme opět v polevě a posypeme mletými ořechy.

Ingredience

- **Vejce** - 50 g
- **Vlašské ořechy jádra** - 50 g
- **Jihočeská smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 250 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 100 g
- **Vanilinové rohlíčky bez lepku 295 g** - 295 g
- **Přírodní kakao 100 g** - 25 g
- **Čokoláda na vaření 100 g** - 170 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE