

Tento recept byl stažen ze serveru Domáci-Kuchař.cz můžete také navštívit www.studuj.com

Čokoládové kaštiny s karamellem

Ingredience:

2 čokoládové tyčinky Ledových kaštanů

400 g čokolády na vaření

1 slazené kondenzované mléko

250 g ztuženého tuku

1/8 másla, rum.

Popis postupu:

Kondenzované mléko vaříme 2 hodiny ve vodní lázni na karamel. Vychladlé utřeme s máslem a trochou rumu. Ledové kaštiny, čokoládu a ztužený tuk rozpustíme nad parou a rozdělíme na dva díly. Do papírových košíčků plníme rozpuštěnou čokoládu, karamel a dolijeme čokoládou. Necháme v chladu ztuhnout.