



Čokoládové tyčinky s marcipánem (30 ks)

Kakaové linecké těsto:

- 195 g hladké mouky
- 30 g Holandské kakao Dr. Oetker
- 75 g moučkového cukru
- 150 g másla
- 3 žloutky

Lehce změkklé máslo utřete společně s cukrem a žloutky. Přisypte prosátou mouku smíchanou s kakaem a při nízkých otáčkách míchejte, až se začne formovat těsto.

Hmotu přesuňte na potravinářskou fólii a dotvarujte. Těsto zabalte a nechte do druhého dne odležet v chladu.

Na lehce pomoučněné ploše nebo mezi dvěma fóliemi těsto rozválejte na sílu ca. 4 mm a pomocí tvořítka nebo jen podle pravítka vykrajujte obdélníčky či jiné tvary. Rozložte je na plech a pečte v troubě vyhřáté na 180 stupňů zhruba 10 minut. Nechte vychladnout.

Marcipánový krém:

- 100 g Marcipán Dr. Oetker (min.% podíl mandlí)
- 100 g másla
- rum či likér

Marcipán roztrhejte na menší kousky, přidejte změkklé máslo, rum a utřete do hladkého krému. Skvěle to jde v robotu pomocí ploché (pádlové) metly.

Krém si přendejte do sáčku s hladkou špičkou, nastříkejte na polovinu upečených kousků a spojte. Dejte do lednice ztuhnout.

Čokoládová poleva:

- 1 balení Poleva hořká Dr. Oetker
- 150 g hořké čokolády 50-60%
- Kakaové boby Dr. Oetker

Polevu rozpustíte podle návodu na obalu (stačí jen namočit sáček do horké vody) a smíchejte s rozpuštěnou čokoládou. V polevě máčejte jednotlivé kousky, posypte kakaovými boby a nechte na papíru zaschnout.

V uzavřené dóze nechte alespoň 2 dny v chladu rozležet, před konzumací nechte kousky chvíli při pokojové teplotě.