



Dýňový chlebíček s čokoládou

Dýňové těsto

- 300 g [dýňového pyré](#) (použila jsem máslovou dýni)
- 240 g cukru krupice (použila jsem mix třtinový a bílý)
- 3 vejce velikost M
- 120 g rostlinného oleje
- 260 g polohrubé mouky
- 1 a 1/2 lžičky prášku do pečiva
- 3/4 lžičky jedlé sody
- 1 a 1/2 lžičky skořice
- 3/4 lžičky zázvoru
- 3/4 lžičky nového koření
- 1/2 lžičky muškátového oříšku

Vejce prošlehejte s cukrem, přidejte dýňové pyré a olej, dobře promíchejte. Mouku smíchejte s kypřidly a kořením a vmíchejte do směsi. Vystačíte si s ruční metličkou, pokud použijete robot, příliš nešlehejte, jen míchejte. Asi třetinu dýňového těsta (300-350 g) odeberte do menší misky.

Čokoládové těsto

- 20 g [horké 70% čokolády s mořskou solí Whittard](#) (sypká směs)
- 30 ml horké kávy nebo vody

Horkou čokoládu (sypká směs) zalijte horkou kávou nebo vodou a promíchejte do rozpuštění. Vmíchejte do třetiny dýňového těsta, které jste si odlili stranou.

Chlebíčkovou formu (objem min. 1,2 l) vyložte papírem na pečení nebo vystříkejte odlučovacím olejem a těsta (dýňové a čokoládové) vrstvěte střídavě na sebe. Dobře to jde lžící nebo menší naběračkou. Nahoře uhladte do roviny a pečte pozvolna ve vyhřáté troubě na 170 stupňů (horní/dolní ohřev) asi 50-60 minut. Špejlí si ověřte, zda je chlebíček propečený.

Nechte krátce zchladnout ve formě, pak patrně vyklopte na mřížku

Čokoládová poleva

- 100 g hořké čokolády 55-65%
- 10-15 g rostlinného oleje

Čokoládu rozpusťte ([tady se dočteš jak](#)) a vmíchejte olej. Nechte zchladnout na teplotu 28-30 stupňů a rozetřete na vychladlý chlebíček. Pokud chcete, můžete ozdobit dle vlastní fantazie.