ČOKOLÁDOVÉ CUKROVÍ

(asi 50 slepených kousků)

Kakaové linecké těsto
195 g hladké mouky
30 g přírodní kakao Dr. Oetker
75 g moučkového cukru
150 g másla
2 žloutky
špetka soli

Mouku se solí, cukr a kakao prosejte do mísy, přidejte pokrájené jen lehce povolené máslo, žloutky a vypracujte hladké těsto (v robotu nebo na vále). Zabalte do fólie a nechte 24 hodin v chladu odležet.

Odleželé těsto rozválejte na lehce pomoučněné ploše na sílu 4 mm a vykrojte kolečka. Polovina z nich bude mít vykrojený střed. Rozložte je na plech vyložený papírem na pečení a pečte v troubě vyhřáté na 180 stupňů (horkovzduch) asi 7-8 minut (podle velikosti). Nechte vychladnout.

Čokoládový krém
130 g másla
80-100 g čokolády na pečení Dr. Oetker

Čokoládu rozpusťte ve vodní lázni a nechte zchladnout. Máslo našlehejte do krémové konzistence, přidejte čokoládu a vyšlehejte do hladkého krému. Pomocí sáčku s řezanou špičkou kolečka slepte a dejte ztuhnout.

Čokoládová poleva
100 g čokolády na pečení Dr. Oetker
10 g kokosového oleje
nasekaná čokoláda na ozdobu
oblíbená marmeláda (višeň, rybíz, meruňka)

Čokoládu rozpusťte ve vodní lázni a vmíchejte rozpuštěný kokosový olej. Nechte trochu zchladnout, pak v polevě máčejte horní stranu slepeného cukroví. Než poleva zcela zaschne, posypte ho sekanou čokoládou. Po zaschnutí vmáčkněte do středu oblíbenou marmeládu.