

Orechovo – karamelové ŠUHAJDY

Suroviny na zaliatie:

200 g čokolády na varenie

200 g masla

Suroviny na plnku:

1 Salko - karamel

125 g masla

100 g mleté vlašské orechy

Na ozdobenie:

lentilky

Postup:

K Salku karamel pridáme maslo, mleté vlašské orechy a povaríme, kým sa maslo nerozpustí, aby sa hmota spojila. Odstavíme zo sporáka a necháme mierne vychladnúť. Medzitým si vo vodnom kúpeli rozpustíme čokoládu s maslom. Nachystáme košíčky a môžeme plniť. Na spodok košíčka dáme 1 – 2 ČL rozpustenej čokolády (záleží od veľkosti košíčkov), do stredu dáme mierne vychladnutú plnku zo Salka a na vrch dáme opäť čokoládu. Ozdobíme cukríkmi. Hotové šuhajdy necháme stuhnúť.





Zo Salka, masla a orechov si pripravíme plnku.



Vo vodnom kúpeli rozpustíme okoládu s maslom.



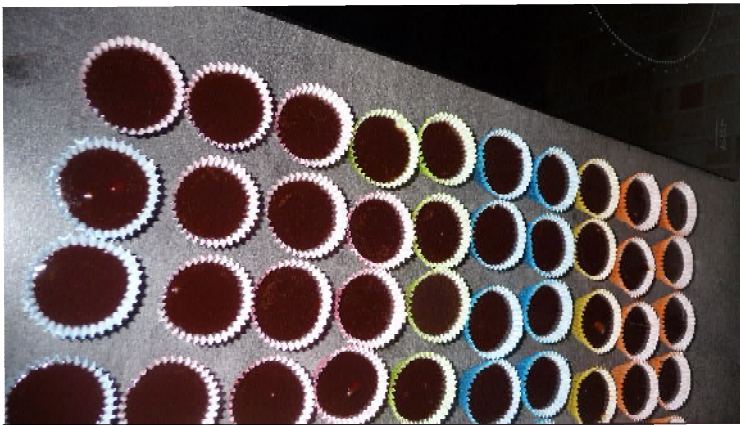
Nachystáme koší ky.



Na spodok koší kov dáme rozpustenú okoládu.



Do stredu pridáme vychladnutú karamelovú plnku.



Opä zalejeme rozpustenou okoládou.



Ozdobíme lentilkami.



Hotové šuhajdy necháme stuhnú .