

Perníkové koláčky

Prísady:

Na 1 plech (18 kusov) | Čas prípravy 30 min. | Čas pečenia 20 min. | Výživové údaje na 1 kus: cca 160 kcal

- 50 g jemnej horkej čokolády
- 100 g mäkkého masla
- 80 g práškového cukru
- 1 balíček vanilkového cukru
- 1 vajíčko (veľkosť M)
- 50 g mletých lieskových orechov
- 2 PL hnedého rumu (prípadne ako náhrada smotana)
- 1 PL perníkového korenia
- 1/2 ČL škorice
- 100 g múky
- 1 ČL prášku do pečiva

Na polevu a zdobenie:

- 75 g marhuľového džemu
- 100 g tmavej čokoládovej polevy
- 2 PL strúhaných mandlí

Okrem toho:

- maslo a papier na pečenie na formu

Príprava:

1. Predhrejte rúru na pečenie na 160 °C. Rozdeľovač a formu tenko natrite tukom. Na ľahšie vyberanie perníkových koláčikov položte pás papiera na pečenie (16 x 40 cm) do formy tak, aby papier na pečenie na oboch stranách trochu presahoval.
2. Nasekajte jemnú horkú čokoládu, roztavte ju vo vodnom kúpeli a nechajte trochu vychladnúť.
3. Maslo vymiešajte s práškovým a vanilkovým cukrom do penista. Primiešajte vajíčko.
4. Zapracujte lieskové orechy, rum, korenie a tekutú čokoládu.
5. Primiešajte múku s práškom do pečiva a lieskové orechy a poriadne vymiešajte.
6. Cesto rovnomerne rozdeľte do formy a vložte rozdeľovač. Pečte v rúre (v strede) približne 20 minút (kontrola špáradlom!).
7. Odoberte rozdeľovač z formy. Zohrejte marhuľový džem a natrite na ešte teplé perníčky.

8. Zdvihnite papier na pečenie s perníčkami na kuchynskú mriežku.
9. Čokoládovú polevu zohrejte podľa údajov na obale. Vychladené perníčky natrite polevou, ešte pred vysušením rozjednoťte a posypte strúhanými mandľami.

Rýchly variant: Nepoužite džem a polevu, ale namiesto toho po vložení oddeľovača do jednotlivých priehradiek nasypete sekané mandle, pistácie, lieskové orechy, sušené ovocie alebo čokoládu. Takto získate pestrý výber rôznych perníčkov podľa chuti!

Kávové brownies

Prísady:

Na 1 plech (18 kusov) | Čas prípravy 25 min. | Čas pečenia 25 min. | Výživové údaje na 1 kus: cca 220 kcal

- 250 g horkej čokolády (podiel kakaa min. 70 %)
- 40 ml silnej, čerstvo zaparenej kávy (napr. „Latin Grande“ od Tchibo)
- 150 g masla
- 200 g hnedého cukru
- 3 vajička (veľkosť M)
- 100 g múky
- 1 štipka soli
- 1 PL kakaových bôbov

Okrem toho:

- maslo na formu

Príprava:

1. Predhrejte rúru na pečenie na 180 °C. Rozdeľovač a formu tenko natrite tukom.
2. Nasekajte horkú čokoládu.
3. Pri stálom miešaní povarte kakao, maslo a cukor a odoberte zo sporáka. Primiešajte 200 g sekanej čokolády, roztavte a následne nechajte cca 10 min. vychladnúť.
4. Do čokoládovej hmoty postupne pridávajte vajička, vždy po približne 1 minúte.
5. Zapracujte múku, soľ a zvyšnú sekanú čokoládu.
6. Cesto rovnomerne rozdeľte do formy, posypte kakaovými bôbami a vložte rozdeľovač.
7. Pečte v rúre (v strede) približne 20 minút (kontrola špáradlom!). Nechajte trochu vychladnúť a odoberte rozdeľovač z formy.

Tip: S „Colombia Fino“ od Tchibo získate bezkofeinový variant receptu!

Recepty: Schválené právo na reprodukciu pre Tchibo GmbH

© 2022 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Všetky práva vyhradené