



Čokoládové sušienky Polo

🕒 90–120 Min 🍪 🍪 🍪

Príprava

- 1 Na cesto vymiešame maslo s práškovým cukrom, kakaovým práškom, vanilkovým cukrom, zázvorom a soľou do nadýchanej hmoty a potom postupne vmiešame vajčka.
- 2 Pridáme múku a pomocou cukrárskeho vrečka a špičky zmes rozdelíme na malé kolieska na papier na pečenie.
- 3 Pečte v rúre pri teplote 180 °C 10 minút.
- 4 Na plnku privedieme smotanu na šľahanie do varu, hrniec odstavíme z ohňa a vmiešame nasekanú čokoládu, kým sa úplne nerozpustí.
- 5 Krém necháme pol hodiny vychladnúť v chladničke a potom vymiešame do hladka.
- 6 Keď sušienky vychladnú, zložíme dve sušienky spolu s náplňou. Potom necháme sušienky vychladnúť, kým krém nie je pevný.
- 7 Dve tretiny čokolády rozpustíme vo vodnom kúpeli. Zvyšnú čokoládu nakrájame na malé kúsky a vmiešame do rozohriatej rozpustenej čokolády a miešame do hladka. Každý koláčik namáčame do polovice v čokoláde a necháme stuhnúť.
- 8 Z tohto množstva (1 kg) nám vyjde približne 60 sušienok.

Ingrediencie 6 Porcie

♦ = Kotányi Produkte

Na cesto

170 g	Maslo
90 g	Práškový cukor
20 g	Kakaový prášok
130 g	Múka, hladká
2 ks	Vajcia
1 ČL	♦ Zázvor mletý
1 štipka	♦ Morská soľ jedlá jódovaná
1 sáčok	♦ Vanilkový cukor Bourbon

Na náplň

250 g	Tmavá čokoláda na polevu
250 g	Smotana na šľahanie

Na polevu

200 g	Tmavá čokoláda na polevu
-------	--------------------------

