

# Cukrovinky s čokoládovým pomarančom a vanilkou

20–30 Min

## Príprava

1. Vyberte maslo z chladničky a nechajte ho zmäknúť.
2. Medzitým si vo vodnom kúpeli roztopte čokoládu.
3. Pomocou mixéra rozdrvte mleté mandle, kým nie sú ešte jemnejšie, a zľahka ich opečte na suchej panvici.
4. Dohladka vymiešajte maslo izbovej teploty s mandľami, rozpustenou čokoládou, korením a pomarančovou kôrou.
5. Vytvarujte guľky s priemerom 2 – 3 cm, obaľte kakaom a podávajte. Cukrovinky možno skladovať v chladničke maximálne jeden mesiac.

## Ingrediencie 4 Porcie

= Kotányi Produkte

| | |
|---|---|
| 150 g | Maslo |
| 150 g | Práškový cukor |
| 1 PL | Pomarančová kôra, nastrúhaná |
| 400 g | Čokoláda na varenie |
| 100 g | Mandle, mleté |
| 200 g | Kakao |
| 2 bal. | Vanilkový cukor Bourbon |
| 1 ČL | Muškátový orech mletý |