

Perník - kostky

Přísady:

Na 1 formu na pečení (18 kusů) | 30 min. příprava | 20 min. pečení | energetická hodnota na 1 kus: přibližně 160 kcal

- 50 g hořké čokolády
- 100 g měkkého másla
- 80 g moučkového cukru
- 1 balíček vanilkového cukru
- 1 vejce (velikost M)
- 50 g mletých lískových oříšků
- 2 lžíce hnědého rumu (příp. smetany)
- 1 lžička koření do perníku
- 1/2 lžičky skořice
- 100 g mouky
- 1 lžička prášku do pečiva

Na polevu a ozdobení:

- 75 g meruňkového džemu
- 100 g tmavé čokoládové polevy
- 2 lžíce mandlových plátků

Dále budeme ještě potřebovat:

- Máslo a papír na pečení do formy

Příprava:

1. Troubu předehřejeme na 160 °C. Rozdělovač a formu lehce namažeme tukem. Pro snadnější vyjmutí kousků perníku vložíme do formy pás papíru na pečení (16 x 40 cm) tak, aby na obou stranách přečníval.
2. Jemnou hořkou čokoládu nalámeme na kousky, necháme rozpustit v horké vodní lázni a trochu vychladnout.
3. Máslo vyšleháme s moučkovým a vanilkovým cukrem do pěny. Přimícháme vejce.
4. Vmícháme lískové oříšky, rum, koření a rozpuštěnou čokoládu.
5. Mouku smícháme s práškem do pečiva a přidáme do směsi.
6. Těsto rovnoměrně rozdělíme do formy a vložíme rozdělovač. Pečeme v troubě (uprostřed) asi 20 minut (vyzkoušíme špejlí!).

- Rozdělovač vyjme z formy. Zahřejeme meruňkovou marmeládu a potřeme jí ještě teplý perník.
- Papír na pečení spolu s perníkem položíme na kuchyňskou mřížku.
- Čokoládovou polevu ohřejeme podle návodu. Vychladlý perník potřeme polevou, ještě před zaschnutím rozdělíme na kousky a posypeme mandlovými plátky.

Rychlá varianta: Místo použití marmelády a polevy posypte po vložení rozdělovače jednotlivé kousky sekanými mandlemi, pistáciemi, lískovými oříšky, sušeným ovocem nebo čokoládou. Získáte tak pestrý výběr pro každý mlsný jazýček!

Kávové brownies

Přísady:

Na 1 formu na pečení (18 kusů) | 25 min. příprava | 25 min. pečení | energetická hodnota na 1 kus: přibližně 220 kcal

- 250 g hořké čokolády (min. 70 % kaka)
- 40 ml silné, čerstvě uvařené kávy (např. „Latin Grande“ od Tchibo)
- 150 g másla
- 200 g hnědého cukru
- 3 vejce (velikost M)
- 100 g mouky
- špetka soli
- 1 lžíce kakaových zlomků

Dále budeme ještě potřebovat:

- Máslo na vymazání formy

Příprava:

1. Troubu předehřejeme na 180 °C. Rozdělovač a formu lehce namažeme tukem.
2. Hořkou čokoládu nalámeme na kousky.
3. Kávu, máslo a cukr za stálého míchání přivedeme k varu a odstavíme z plotny. Vmícháme 200 g nalámané čokolády, necháme rozpustit a nakonec přibližně 10 min. vychladnout.
4. Vejce přidáváme jedno po druhém přibližně po 1 minutě do čokoládové hmoty.
5. Přimícháme mouku, sůl a zbylou nalámanou čokoládu.
6. Těsto rovnoměrně rozdělíme do formy, posypeme kakaovými boby a vložíme rozdělovač.
7. Pečeme v troubě (uprostřed) asi 20 minut (vyzkoušíme špejlí!). Necháme lehce vychladnout a vyjme rozdělovač z formy.