



Chlebíček načerno

asi 10 porcí



snadná příprava

do 15 minut



- 1 Na přípravu těsta v kastrůlku zahřejeme vodu s máslem, cukrem, kakaem a vanilkovou pastou a důkladně promícháme. Odstavíme a necháme vychladnout. V míse smícháme mouku s kypřicím práškem. Přidáme vychladlou hmotu, žloutky a vymícháme dohladka. Nakonec zlehka vmícháme z bílků vyšlehaný elektrickým ručním šlehačem tuhý sníh. Těsto nanese na formy vyložené papírem na pečení a uhladíme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C

Horkovzdušná trouba: 160 °C

Doba pečení: asi 55 minut

- 2 Chlebíček necháme vychladnout.
- 3 Na polevu v hrnci rozpustíme máslo s cukrem, mlékem a kakaem a asi 2 minuty na mírném ohni povaříme, dokud poleva nezhoustne. Necháme mírně zchladnout a poté nalijeme na vychladlý chlebíček.

Přísady:

Na těsto:

150 ml voda
200 g máslo
200 g cukr
25 g Černé kakao Dr. Oetker
25 g Holandské kakao Dr. Oetker
1 KL Vanilková pasta Dr. Oetker
200 g hladká mouka
2 zarovnaných KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker
4 ks žloutek
4 ks bílek

Na polevu:

50 g máslo
60 g moučkový cukr
30 ml mléko polotučné
10 g Černé kakao Dr. Oetker
5 g Holandské kakao Dr. Oetker

Ještě potřebujeme:

forma na biskupský chlebíček (25 x 11 cm)
elektrický ruční šlehač

