



# Čokoládovo-vanilkové mráčky

asi 60 kusů

snadná příprava

do 20 minut



## Přísady:

### Na těsto:

3 ks bílek  
80 g cukr  
1 balíček Třtinový cukr mletý  
vanilkový lusk Dr. Oetker  
50 g moučkový cukr prosátý  
10 g Gustin bez lepku Dr. Oetker  
100 g mandle nasekané  
75 g čokoláda hořká nadrobno  
nasekaná nebo čokoládové  
vločky

### Na ozdobení:

1 balíček Poleva tmavá Dr.  
Oetker

### Ještě potřebujeme:

elektrický ruční šlehač  
plechy na pečení

- 1 Na přípravu těsta v míse vyšleháme bílky elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dotuha a postupně přidáváme cukr smíchaný s třtinovým cukrem. Poté opatrně vmícháme moučkový cukr smíchaný se škrobem, mandlemi a čokoládou. Pomocí 2 kávových lžiček tvoříme hrudky o velikosti vlašského ořechu na plechy vyložené papírem na pečení. Vložíme do předehřáté trouby a sušíme.

**Elektrická trouba: 130 °C**

**Horkovzdušná trouba: 110 °C**

**Doba sušení: 35 minut**

- 2 Troubu vypneme a necháme v uzavřené troubě vychladnout.
- 3 Na ozdobení rozpustíme polevu podle návodu na obale. Ustříhneme malý růžek a vychladlé pečivo postříkáme.

