SEZNAM INGREDIENCÍ

|  |  |
| --- | --- |
|  | **4 porce (g)** |
| Vařené brambory | 120 |
| Bílá čokoláda | 70 |
| Moučkový cukr | 30 |
| sůl | 2 |
| **NÁPLŇ** |  |
| Vařené brambory | 40 |
| Tmavá hořká čokoláda | 20 |
| Sušená švestka | 6 |
| Moučkový cukr | 10 |
| rum | 4 |
| Tmavé kakao | 30 |
| ***Omáčka*** |  |
| čerstvé švestky | 125 |
| Sušené švestky | 24 |
| Cukr krystal | 12 |
| ***Pistáciová omáčka*** |  |
| Bílá čokoláda | 50 |
| máslo | 10 |
| Pistácie  | 8 |
| Lískové ořechy | 4 |
|  |  |

***Ozdoba: (není součástí normy)***

Máta, sekané pistácie, bílá čokoláda

Váha 1 porce včetně omáčky a ozdoby 124g.

TECHNICKÝ LIST

**NÁZEV RECEPTU:**

**Bramborové pralinky aneb Babiččiny čokoládové koule**

**POPIS RECEPTU:**

**Brambory nastrouháme do mísy, přisypeme cukr a špetku soli a za postupného přidávání rozpuštěné čokolády promícháme. V druhé misce si připravíme nápň. Smícháme v ní nastrouhané brambory s cukrem, jemně nastrouhanou švestkou a rumem a přiléváme horkou rozpuštěnou čokoládu. Obě hmoty necháme ztuhnout. Z tmavé hmoty na náplň utvoříme 10 malých kuliček a vložíme na 10-15 minut do mrazáku. Obalíme je v hmotě z bílé čokolády, opatrně zakulatíme rukama a opět uložíme do mrazničky na 10-15 minut. Připravíme do misky tmavé kakao a ztuhlé pralinky obalíme a znovu vložíme na pár minut ztuhnout. Na talíři zdobíme omáčkou a pod pralinku ještě vrstvíme bílou omáčku s pistáciemi.**

**Omáčka:**

**Na malé kousky nakrájíme čerstvé i sušené švestky, vložíme do hrnce, zakápneme vodou, přidáme cukr a vaříme na mírném ohni do zhoustnutí a rozvaření švestek.**

**Pistáciová omáčka:**

**Ve vodní lázni rozehřejeme máslo, bílou čokoládu a nakonec přidáme rozdrcené pistácie a lískové ořechy.**