



Ingredience

- NIKAL 100% rostlinný tuk
- 250 g mouky
- 0,5 balíčku sušeného droždí
- 100 ml mléka, 1,5 % tuku
- 160 g cukru
- 1 vejce, tř. M
- 0,5 nastrohané bio citronové kůry
- 1 špetka soli
- 100 g hořké čokoládové polevy
- 30 ml smetany
- 100 g mražených malin

Všechny produkty NIKAL si objednejte v teple Vašeho domova na internetu nebo telefonicky.

NIKAL specialista na omáčky, polévky a koření
Kotkova 710/3
669 02 Znojmo

Bezplatný telefon 800 16 66 16
Fax 515 291 055
Online www.nikal.cz
E-Mail nikal@nikal.cz

Všechny ostatní ingredience nakoupíte ve Vašem oblíbeném obchodě.

Masopustní koblížky s malinovo-čokoládovou náplní



Recept pro 10 osob.



Příprava trvá asi 200 minut

Příprava:

Do mísy dáme 250 g mouky a ½ sáčku sušeného droždí a dobře promícháme.

Ve 100 ml vlažného mléka rozpustíme 60 g cukru. Do mísy s moukou přidáme vychladlé mléko s cukrem, 1 vejce, citronovou kůru, špetku soli a vše prohněteme do hladkého těsta. Těsto přikryjeme kuchyňskou utěrkou a necháme na teplém místě asi 2 hodiny kynout.

Mezitím nakrájíme nadrobno 100 g tmavé polevy. Do malého hrnce dáme 30 ml smetany a přivedeme k varu. Za stálého míchání v ní na nízké teplotě rozpustíme polevu.

100 g rozmražených malin propasírujte přes jemné sítko, abyste odstranili pecky a vmícháme do polevy.

Čokoládovo-malinovou náplň vložíme do sáčku se špičatou špičkou (existují speciální typy na plnění koblíh, ale v případě potřeby můžete použít špičku s malým otvorem) a vložíme do lednice, dokud ji nebudeme potřebovat.

Vykynuté těsto znovu prohněteme a vypracujeme cca. 10 stejně velkých kuliček. Kuličky položíme na plech, přikryjeme a necháme znovu 20 minut kynout.

NIKAL 100% rostlinný tuk rozehřejeme v hluboké pánvi nebo vysokém hrnci na 160 °C a koblížky v něm opékáme asi 2 minuty z každé strany do zlatova.

Koblížky necháme okapat na kuchyňském papíru a necháme vychladnout. Naplníme čokoládovo-malinovou směsí a vyválíme ve zbylém cukru.

Nutriční hodnoty na jednu porci 24,4 g tuk • 38,2 g sacharidy • 5,2 g bílkoviny
2,9 g vlákniny • Energetická hodnota 393 kcal