

Czekoladowe paluszki



IZABELA29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

żółtko surowe	1
cukier	125 g
cukier waniliowy	1
gorzka czekolada	60 g
cukier puder	60 g
zmielone migdały	200 g
kawa rozpuszczalna	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na masę czekoladową :

1 jajko ,1 żółtko ,125 g cukru ,1 torebkę cukru waniliowego,szczyptę soli .1 płaską łyżeczkę kawy rozpuszczalnej utrzeć na puszyta masę .60 g gorzkiej czekolady połamać na małe kawałki ,włożyć do garnuszka i na wolnym ogniu roztopić w kąpiel wodnej,roztopioną czekoladę wmieszać do masy jajecznej .200 g zmielonych orzechów i szczyptę proszku do pieczenia wymieszać ,najpierw do powstałej masy dosypać 2/3 tej ilości i razem wyrobić ,potem dodać resztę i zagnieść na ciastowatą masę ,odstawić w chłodne miejsce.Na polewę :Ubić jedno białko na sztywną pianę .60 g cukru przesiać ,dodawać po łyżeczce do piany i razem ubić .Masę czekoladową rozwałkować na prostokąt 12x 40 cm rozsmarować na nim polewę ,wykroić paluszki 6x 1cm ułożyć na natłuszczonej blasze do pieczenia.Piec w 200 *C przez 10 -15 minut.