



Čokoládové košíčky od Anety

Ingredience:

- 70 g cukru moučka
- 210 g hladké mouky
- 140 g másla
- 1 lžička citronové šťávy
- 2 žloutky
- brusinkový džem
- sušené brusinky na ozdobu

Na krém:

- 140 g hořké čokolády
- 170 g másla

Postup:

Do mísy dáme cukr, mouku, máslo, citronovou šťávu a dva žloutky a začneme rukama propracovávat. Až se vytvoří drobenka, těsto vyklopíme na vál a dále zpracováváme, dokud nebude úplně hladké. Hotové těsto zabalíme do fólie a dáme do lednice odležet alespoň na jednu hodinu. Poté těsto vyndáme, rozkrájíme na menší kousky a plníme formičky na košíčky. Pečeme na 180 stupňů cca 10 minut do zlatova. Čas záleží na velikosti košíčků. Po upečení necháme vychladnout a vyklopíme z formiček. Mezitím si připravíme krém – čokoládu rozpustíme ve vodní lázni a necháme vychladnout na pokojovou teplotu. Lehce povolené máslo vyšleháme a následně postupně přišleháváme čokoládu. Vzniklý krém dáme do lednice zatuhnout. Studené košíčky naplníme brusinkovým džemem a čokoládovým krémem a dozdobíme sušenými brusinkami.