

Připravujeme s losem Škudlíkem

ČOKOLÁDOVÁ VAJÍČKA

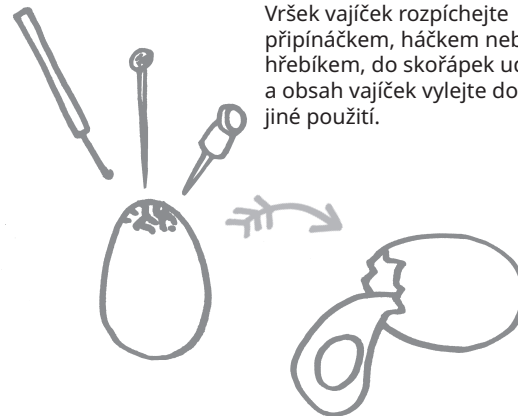
1

Syrová vajíčka omyjte teplou vodou.



2

Vršek vajíček rozpíchejte připínáčkem, háčkem nebo malým hřebíkem, do skořápek udělejte díry a obsah vajíček vylejte do misky pro jiné použití.



3

Skořápky vypláchněte teplou vodou.



5

V rendlíku ohřejte smetanu. Čokoládu nakrájejte na malé kousky. Až bude smetana horká, odstavte rendlík z plotny a vmíchejte do něj čokoládu. Hotová směs by měla být krásně hladká.



6

Nakonec skořápky opatrně naplňte horkým čokoládovým krémem, posypejte jeho povrch nasekanými mandlemi a alespoň hodinu nechte v lednici.



4

Pokud chcete:
Skořápky můžete obarvit v přírodním roztoku. Do vody přidejte ocet a potom do ní vhoďte buď cibulové slupky, nebo nakrájené červené zelí či řepu, anebo mletou kurkumu. Suroviny vařte asi 30 minut, pak roztok přecedte do mísy. Až vychladne, ponořte do něj skořápky alespoň na půl hodiny.



Na barvení můžete potřebovat:

1 litr vody



cibulové slupky



nebo

nakrájené červené zelí nebo řepu



nebo

mletou kurkumu



Budete potřebovat:

Několik syrových vajíček



200ml 20-40% smetana



1 tabulku čokolády CHOKLAD



1 dl nasekaných mandlí



špendlík, háček nebo menší hřebík



Tip: Pro plnění si připravte čokoládové krémy z různých čokolád, například hnědé a bílé. Až budete vajíčka jíst, uvidíte krásný mramorový vzor.