

KAŠTANOVÉ CUKROVÍ

NA
30
KUSŮ

Suroviny:

- 100 g jedlých kaštanů
- 200 g sušenek **Mevalia Frollini**
- 60 g moučkového cukru
- 60 g másla
- 2 ČL kakaa
- 1 PL brandy
- 75 g **Mevalia Chocotino**
- fondán na ozdobu

Postup:

1. Jedlé kaštiny nařízneme, patnáct minut povaříme ve vodě, oloupeme a semeleme. Lze použít i předvařené, oloupané jedlé kaštiny.
2. **Mevalia Frollini** rozdrtíme najemno. Smícháme je s cukrem a kakaem. Přidáme rum, rozpuštěné máslo a namleté jedlé kaštiny. Rukou zpracujeme na pevnou hmotu. Zabalíme ji do potravinářské fólie a necháme v chladu ztuhnout.
3. Pak z hmoty tvarujeme menší kuličky. Z jedné strany v nich vytvoříme menší plochý důlek. Necháme je znovu v chladu ztuhnout.
4. Ve vodní lázni si rozpustíme **Mevalia Chocotino** a ze všech stran do ní kuličky namočíme. Do důlku opatrně vtiskneme trochu fondánu a necháme ztuhnout.
5. Hotové kaštiny rozdělíme do papírových košíčků. Uchováme v chladu.

	PHE	Bílkoviny	Sacharidy	Tuky	Energie
celkem (30 ks)	219 mg	5,5 g	331 g	115,7 g	10 045 kJ / 2 390 kcal
1 ks	7,2 mg	0,2 g	11 g	3,8 g	335 kJ / 80 kcal