

Čokoládové taštičky

Zajtra je Deň matiek a zaslúžili by si, aby niekto pre zmenu napiekol niečo dobré a s láskou pre ne. Inšpirujeme vás?

Čokoládové taštičky (15ks)

Suroviny – cesto:

800 g pšeničnej hladkej múky 00 Extra

320 g vlažnej vody

100 g kryštálového cukru

100 g masla

64 g droždia Vivo (1 a 1/2 kocky)

30 g vanilkového cukru

10 g soli

14 g kakaa

Postup prípravy:

Z navážení surovín (bez kakaa) zamiesime stredne tuhé, hladké cesto. Zamiesené cesto rozdelíme na dve polovice. Jednu vytvarujeme do gule. Druhú polovicu rozdelíme znovu na dve polovice. Do jednej pridáme kakao a dobre premiesime. Všetko cesto necháme podkysnúť 20 min. Po podkysnutí rozváľame kakaové cesto na hrúbku cca 3 mm. To isté spravíme aj s menším bochníkom bieleho cesta. Snažíme sa ho rozváľať na rovnaký rozmer. Kakaové cesto potrieme vodou a prekryjeme ho bielym cestom. To tiež potrieme vodou a zrolujeme. Zvyšné biele cesto rozváľame na hrúbku 1 – 1,5 cm. Rolku narežeme na cca 5 mm kolieska, ktoré natesno nakladáme na rozváľané cesto. Aby sa dobre prilepili, znovu spoj potrieme vodou. Keď takto zaplníme celé cesto, tak ho následne rozváľame na hrúbku cca 4 – 5 mm. Všetko sa spojí v jeden celok. Cesto otočíme dekorovanou časťou nadol a narežeme na obdĺžniky 15 × 10 cm, vložíme čokoládové tyčinky a uzavrieme do tvaru taštičky. Necháme nakysnúť cca 1 hod., potrieme vajíčkom a pečieme pri 220 °C cca 15 min.

