Mini štóly s čokoládou a višněmi

30 minut

náročnost ●●●○

Josef Maršálek a jeho cukrovinky jsou vyhlášené. Vyzkoušejte recept na vánoční štóly které oslní.

Ingredience

Těsto:

- 250 g hladké mouky
- 80 g Jihočeského plnotučného tvarohu
- 150 g Jihočeské zakysané smetany
- 1 ks žloutek (M)
- 40 g cukru krupice
- 10 g vanilkového cukru
- 15 g mrazem sušených višní
- 70 g na kousky nasekané hořké čokolády
- 1 g mleté skořice
- 2 g soli
- 6 g prášku do pečiva
- Kůra z jednoho citrónu

Na dokončení:

- 70 g rozpuštěného másla
- 50 g moučkového cukru

Návod na přípravu:

Tvaroh smícháme se smetanou, přidáme cukr, vanilkový cukr, žloutek a dobře zamícháme. Přidáme skořici a sůl, citronovou kůru, čokoládu a také višně a zamícháme. Nakonec přimícháme mouku s práškem do pečiva a dobře vypracujeme v těsto. Lehce lepí, to je v pořádku. Necháme ho přikryté v míse asi 0,5 hod. odpočinout. Poté rozdělíme na 12 stejných dílů a na pomoučněném vále každý lehce stiskneme a přehneme na půl. Takovéto kousky odkládáme na plech S papírem na pečení dále od sebe. Postříkáme, anebo potřeme vodou a pečeme při 170°C asi 20 min. dozlatova. Ještě horké, právě vytažené kousky z trouby potřeme rozehřátým máslem a dobře posypeme moučkovým cukrem. Nejlépe chutnají ještě čerstvé, s bílou kávou.