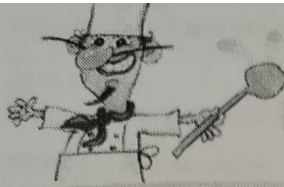


## ČOKOLADNI HUZARSKI KRAPI

Ožbej iz 1. b je skupaj z mamico pravi pekarski mojster. Morda vas zamika in poskusite tudi vi. Ne odlašajte.

Lep pozdrav Ožbej in mamica Petra.





domov » recepti » sladice: piškoti » Čokoladni huzarski krapki

## ČOKOLADNI HUZARSKI KRAPKI

ZAHTEVNOST	
RECEPT PRISPEVAL	anja27
ŠTEVILKA RECEPTA	5684
KOLIČINA	32 piškotov
ČAS PRIPRAVE + KUHANJA	
DATUM VNOSA	1.11.2005
PRIKAZANO	97290-krat
DODANO V BELEŽKO	407-krat
NATISNJENO	419-krat
OCENA	

77 obiskovalcev je ocenilo recept, povp. ocena: 5

- » Ocenite recept
- » Napišite mnenje
- » Mnenja
- » Shrani v beležko
- » Pripravi za tiskanje
- » Dodaj receptu sliko
- » Pošlji v omrežje

Objavi na Facebooku

Všeč mi je

### Sestavine:

#### Testo:

140 g masla ali margarine  
70 g sladkorja  
1 vanilijev sladkor  
ščepec sol  
2 rumenjaka  
180 g moke  
50 g nasekljane čokolade

#### Nadev:

30 g masla  
180 g čokolade  
4 žlice sladke smetane  
1,5 žlice medu

#### In še:

preostala beljaka  
cca. 100 g sesekljanih lešnikov

### Postopek:

Pečico segrejemo na 180 stopinj. Sestavine za testo na roke zamesimo v testo, ki se ne lepí (po potrebi dodamo malenkost moke). Testo oblikujemo v kroglice, ki jih namočimo v beljaku in povaljamo v sesekljanih lešnikih. Nalagamo na pekač, ki smo ga obložili s peki papirjem. V vsako kroglico vtisnemo luknjo za nadev s prstom ali s kuhalnico. Pečemo 18 minut.

Za nadev sestavine stopimo in dobro zmešamo. Natančno se držimo količin, da bo kasneje nabrizgana zmes dovolj trdna, da bomo lahko piškote hranili enega na drugem in hkrati dovolj mehka, da bomo zlahka ugriznili vanje. Ohladimo do stopnje, da zmes postane kremasta za brizganje. Na pečene krapke nabrizgamo kupčke nadeva in pustimo, da se strdi.