

## GAŠTANY



NA  
30  
KUSOV

## Suroviny:

- 100 g jedlých gaštanov
- 200 g sušienok **Mevalia Frollini**
- 60 g práškoveho cukru
- 60 g masla
- 2 čajové lyžice kakaa
- 1 polievková lyžica brandy
- 75 g **Mevalia Chocotino** fondán na ozdobu

## Postup:

1. Jedlé gaštany narežeme, 15 minút povaríme vo vode, olúpeme a pomelieme. Možno použiť aj predvarené, olúpané jedlé gaštany.
2. **Mevalia Frollini** rozdrvíme najemno. Zmiešame ich s cukrom a kakaom. Pridáme rum, rozpustené maslo a namleté jedlé gaštany. Rukou spracujeme na pevnú hmotu. Zabalíme ju do potravinárskej fólie a necháme v chlade stuhnúť.
3. Potom z hmoty tvarujeme menšie guľôčky. Z jednej strany v nich vytvoríme menšiu plochú jamku. Necháme ich znovu v chlade stuhnúť.
4. Vo vodnom kúpeli si rozpustíme **Mevalia Chocotino** a zo všetkých strán do nej guľičku namočíme. Do jamky opatrne zatlačíme trochu fondánu a necháme zatuhnúť.
5. Hotové gaštany rozdělíme do papierových košíčkov. Uchováваме v chlade.

|                | PHE    | Bielkoviny | Sacharidy | Tuky    | Energia                |
|----------------|--------|------------|-----------|---------|------------------------|
| celkom (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       |