

Ingrediencie

na cesto: 100 g nasekaných lieskových orieškov, 100 g čokolády, 250 g Hery, 175 g práškového cukru, 1 vanilkový cukor, 1/2 lyžičky rumovej esencie, 4 vajcia, 200 g hladkej múky, 2 lyžičky prášku do pečiva, štipka soli, 100 g mletých lieskových orieškov

na ozdobu: čokoládová poleva, 50 g sekaných lieskových orieškov

Postup

Na prípravu cesta zľahka opražíme na panvici bez tuku nasekané oriešky. Čokoládu nasekáme na malé kúsky. Zmäknutú Heru, práškový, vanilkový cukor a arómu vyšľaháme. Postupne zašľaháme vajčička. Zľahka vmiešame múku, kypriaci prášok, soľ a mleté oriešky. Nakoniec vmiešame opražené oriešky a čokoládu. Cesto vlejeme do vymastenej a múkou vysypanej formy na biskupský chlebíček a pečieme pri teplote 190 stupňov. Skúšame špajlou. Po vychladení ozdobíme čokoládovou polevou a sekanými orieškami.

