

# ŠUHAJDY

 12  60 min

Šuhajdy sú jedným z najznámejších nepečených sviatočných zákuskov. Tradične sa pripravujú počas vianočných, veľkonočných sviatkov a samozrejme na svadby. Tento zákusok tvoria tri vrstvy. Vrstva čokolády je zospodu a navrchu, uprostred sú naplnené štavnatou orechovou náplňou, často ochutenou rumom a v našom prípade aj kokosom. V prípade, že chystáte zákusok pre deti, rum vynechajte.

## BUDETE POTREBOVAŤ:

200 g horkej čokolády  
s kúskami lyofilizovaných  
malín BILLA Premium  
100 g masla  
25 g pekanových  
orechov Nice Bites  
25 g práškového cukru  
10 g strúhaného kokosu  
10 ml 33% šľahačkovej  
smotany  
5 g masla  
1 čajovú lyžičku  
rumu (voliteľné)  
nasekané pistácie  
na ozdobenie

## A TAKTO NA TO:

1. Čokoládu s maslom rozpustíte vo vodnom kúpeli. Prelejte ju do zdobiaceho vrecúška a naplňte dno papierových košíčkov. Nechajte asi 15 minút stuhnúť v chladničke.
2. Medzitým pripravte orechovú náplň. Do misy nasypete rozmixované orechy, kokos, práškový cukor a zalejte ich horúcou smotanou v ktorej ste rozpustili a 5 g masla. Do zmesi prilejte rum a všetko dobre zamiešajte. V prípade, že je náplň riedka, dosypte do zmesi ešte trochu orechov.
3. Košíčky naplňte orechovou náplňou a zalejte zvyškom čokolády. Košíčky trochu poklepte, aby sa čokoláda rovnomerne rozliala, posypte ich nasekanými pistáciami a nechajte v chladničke minimálne hodinu zachladiť. Šuhajdy skladujte v uzavretej nádobe v chladničke, alebo na chladnom mieste maximálne dva týždne.

