

ČOKOLÁDOVÉ HVĚZDIČKY

Na těsto si připravíme:

- 300 g hladké mouky
- 200 g másla
- 20 g práškového sladidlo [FAN STEVIALIN EXCLUSIVE](#)
- 50 g kakaa
- 1 vejce

Na krém si připravíme:

- 1 šlehačka
- 30 g práškového sladidla [FAN STEVIA®](#) na bázi steviol-glykosidů
- 50 g čokolády na vaření
- 160 g másla

Na zdobení:

- lyofilizované ovoce - maliny, jahody

Postup:

Hvězdičky:

Smícháme mouku, práškové sladidlo [FAN STEVIALIN EXCLUSIVE](#) a kakao. Přidáme máslo, vejce a důkladně propracujeme hladké těsto, zabalíme do fólie a uložíme alespoň na dvě hodiny do ledničky. Na pomoučněném vále vyválíme plát silný zhruba 3 mm. Formičkou vykrajujeme hvězdičky, které přeneseme na plech vyložený pečícím papírem a upečeme v předem vyhřáté troubě na **170 °C asi 12 minut**. Upečené hvězdičky necháme vychladnout.

Krém:

Šlehačku svaříme se sladidlem [FAN STEVIA®](#), přidáme nalámanou čokoládu a necháme ji rozpustit. Ve šlehači vyšleháme máslo a postupně přidáváme vychladlou šlehačko - čokoládovou směs, vzniklý krém uložíme na hodinu do ledničky.

Hvězdičky namažeme krémem, slepíme a namáčíme do tmavé čokolády. Ještě než čokoláda zaschne, posypeme prachem z lyofilizovaného ovoce.

