

Najlepšie recepty na Ve kú noc

Ingrédients

- 2. [Obrovská okoládová tabu a na Ve kú noc](https://www.iletaitungateau.com/articles/10170) (okoláda, citrón & malina): okoládová ýkrupina plnená chrumkavým, krémom z citrónu a malinovou ganache
- 3. [Ve kono ná brioche](https://www.iletaitungateau.com/articles/10105) (vanilková & okoládová): nadžchaná vanilková brioche s okoládovým srdcom
- 4. [Rocky Road](https://www.iletaitungateau.com/articles/1953) ty inky: dokonalé maýkrty na vychutnanie s kávou
- 5. [Ve kono nžškola](https://www.iletaitungateau.com/articles/1011) s dvojitou okoládou & lieskovým orieýkom: kolá šna báze bretonského krehkého cesta s okoládou a praliné
- 6. [Ve kono nžšbrownie](https://www.iletaitungateau.com/articles/716) (okoláda, jahoda, vanilka): dobre okoládovžšbrownie, jahody a vanilková ýaha ka
- 7. [Ve kono né vají ka](https://www.iletaitungateau.com/articles/128) (okoláda, popcorn, malina)
- 8. [Ve kono né suýienky](https://www.iletaitungateau.com/articles/15751) (malina, yuzu): chrumkavé suýienky s ovocnými ganache.

Préparation

1. Ve ká noc sa blí í, a preto vám ponúkame lánok, ktoržšzhroma úje moje najlepšie recepty!
2. A ak chcete viac mo ností, táto kategória je venovaná jedlu na Ve kú noc Najprv, ve kono né vají ka v dezertoch: okoládové ýkrupiny plnené penou a streuslom s ovocným srdcom; 2.
3. Obrovská okoládová tabu a na Ve kú noc (okoláda, citrón & malina): okoládová ýkrupina plnená chrumkavým, krémom z citrónu a malinovou ganache; 3.
4. Ve kono ná brioche (vanilková & okoládová): nadžchaná vanilková brioche s okoládovým srdcom; 4.
5. Rocky Road ty inky: dokonalé maýkrty na vychutnanie s kávou; 5.
6. Ve kono nžškola šš dvojitou okoládou & lieskovým orieýkom: kolá šna báze bretonského krehkého cesta s okoládou a praliné; 6.
7. Ve kono nžšbrownie (okoláda, jahoda, vanilka): dobre okoládovžšbrownie, jahody a vanilková ýaha ka; 7.
8. Ve kono né vají ka (okoláda, popcorn, malina); 8.
9. Ve kono né suýienky (malina, yuzu): chrumkavé suýienky s ovocnými ganache.