

Tučňáci

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- cukr moučka 120 g
- kakao 1 lžíce
- máslo 120 g
- mléko 3 lžíce
- dětské piškóty 300 g
- rum 6 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Rozemeleme piškoty a s ostatními přísadami zpracujeme těsto. Nyní plníme do formiček - špičatých na vosí úly. Jako náplň dáváme směs ze 120 g másla, 120 g moučkového cukru, 2 žloutků a lžíce rumu, kterou přilepíme piškot - jako podstavec.

Dotvoříme z bílé polevy břicho, po zaschnutí tmavou polevou zbytek tělíčka a rychle musíme přidělat

očička z cukrového zdobení, zobáček z marcipánu a křidélka z půlek mandlí. Musíme pracovat rychle, než zaschne poleva

Poznámka:

1 porce = 1 těsto