

Mozartovy koule

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- cukr moučka 450 g
- bílá čokoládová poleva 1 balení
- hořká čokoládová poleva 1 balení
- mandle 300 g
- pistácie 150 g
- rum 1.2 lžíce
- voda 1 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Syrové

Země: Rakousko

Počet porcí: 4

Postup:

Rozmixujeme mandle - přidáme 300g cukru a vodu a vypracujeme těsto. Umeleme i pistácie, přidáme 150g cukru a rum a vypracujeme vláčnou hmotu. Ze zelené směsi utvoříme menší kuličky, které pak vkládáme do bílé hmoty, kterou tu zelenou obalíme. Takto zpracované kuličky napichuji na párátka a namáčím v hořké polevě, po zaschnutí vyjmu párátka a abych zamaskovala díru po párátku opatrně dělám spirálu z bílé polevy. Poté vkládám do papírových košíčků.