Mini tučňáci

Kategorie: Moučníky

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 5

- **Těsto**
- hera 220 g
- moučkový cukr 100 g
- sušenky 500 g
- broskvový džem 150 g
- kakao 30 g
- pomerančová kůra 1 ks
- **Na dekoraci**
- bílá čokoláda 200 g
- oranžový marcipán 30 g
- tmavá čokoláda 150 g
- olej 3 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Smíchejte nalámáné sušenky, cukr, kakao, pomerančovou kůru a rozpuštěnou Heru. Přidejte džem a promíchejte v podajnou směs. V případě potřeby, můžete přidat vodu.
Těsto uválejte do válce a rozdělte na menší válečky. Vytvořte z válečku kužel a postavte je. Nechte v lednici stuhnout.
Rozpusťte bílou a tmavou čokoládu každou samostatně a přidejte olej. Do bílé čokolády přidejte 2 lžíce oleje, do tmavé pouze jednu.
Ponořte tučňáky (kužely) nejprve do bílé čokolády po celém povrchu a nechte vychladnout. Pak ponořte tučnáky do tmavé čokolády, ale jen po stranách a nechte světlé „bříško“. Z marcipánu utvořte zobáčky a z tmavé čokolády oči a knoflíčky.
Tip: Pokud nemáte marcipán, můžete na zobáčky použít pomerančovou ků