

Nugátové košíčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- hořká čokoláda 60 g
- máslo 20 g
- nugát 200 g
- nahrubo nasekané vlašské ořechy 100 g
- rum 2 lžíce
- **Ozdoba**
- plátky mandlí 100 g
- trochu na opražení mandlí máslo 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Hořkou čokoládu nalámanou na kousky, máslo a nugát pomalu rozpustíme. Do této směsi přidáme nahrubo nasekané vlašské ořechy a dvě lžíce rumu.

Plátky mandlí opražíme na kousku másla, necháme vychladnout. Z čokoládové hmoty vytvoříme koule a obalujeme je v mandlích.