

Trubičky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Dan



Suroviny

Porce: 4

- piškoty 2 balení
- arašidy v cukru 3 balíček
- kakao 3 lžíce
- vejce 2 ks
- bílek 3 ks
- pařížská šlehačka 1 ks
- čokoládová poleva 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Piškoty a bonbony umeleme a poté smícháme s kakaem, vejci a bílky. Těsto řádně propracujeme a vyválíme na plát silný asi 2 mm (aby se nelepilo, použijeme moučkový cukr). Plát rozkrájíme na obdélníčky, které namotáváme hladce na formičky. Na formičkách necháme sušit 24 hodin. Hotové potřeme čokoládovou polevou a plníme pařížskou šlehačkou. Povrch můžeme přizdobit proužky bílé čokolády nebo arašidy.