

Oříškové kuličky a citronovou a pomerančovou polevou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 16

- Lískové oříšky 150 g
- Piškoty 200 g
- Kandované ovoce 100 g
- Bílek 1 ks
- Moučkový cukr 150 g
- Vanilkový cukr 1 ks
- Citronová šťáva 2 lžíce
- **Citronová poleva**
- Moučkový cukr 150 g
- Citronová šťáva 2 lžíce
- **Pomerančová poleva**
- Moučkový cukr 150 g
- Pomerančová šťáva 2 lžíce
- Zlaté cukrářské perličky 1 balení

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Lískové oříšky nameleme nebo nastrouháme najemno. Piškoty válečkem rozdrtíme. Kandované ovoce

nakrájíme na malé kousky.

Z bílku, cukru, vanilkového cukru a citronové šťávy vyšleháme ve vodní lázni krém. Postupně a zlehka do něj vmícháme oříšky, piškotové drobečky a vše zpracujeme na tuhou hmotu.

Z moučkového cukru a citronové šťávy dobře vymícháme hladkou polevu. Stejným způsobem připravíme polevu pomerančovou.

Z ořechové hmoty tvarujeme kuličky. Do každé vtlačíme několik kousků kandovaného ovoce. Kuličky necháme chvilku zaschnout a poté je obalíme v polevě - polovinu v citronové a polevu v pomerančové. Každou kuličku ozdobíme zlatou perličkou.

Poznámka:

20 kusů