

Generálky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 15

- Slazené kondenzované mléko 2 plechovka
- Kakao 30 g
- Máslo 30 g
- **Na zdobení**
- Pistáciové oříšky, nasekané 1 balení
- Mandlové lupínky 1 balení
- Strouhaný kokos 1 balení
- Čokoládové zdobení 1 balení

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 15

Postup:

Vymažte plochou mísu máslem. Salko, kakao a máslo přiveďte k varu, ztlumte plamen a za stálého míchání nechte zvolna vařit 15-20 minut, dokud směs nezačne houstnout, lesknout se a oddělovat od krajů rendlíků. Směs přelijte na vymazanou mísu a nechte vychladnout. Suroviny na zdobení dejte každou zvlášť do misky. Pomocí lžičky oddělujte kousky čokoládové hmoty a mastnýma rukama vytvarujte kuličky. Obalujte je podle fantazie a chuti v připravených surovinách a pak odložte do papírových košíčků.

Poznámka:

Na 30 kousků