

Kaštanové košíčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- 100% tuk (Omega) 120 g
- Kaštany (tyčinka) 6 ks
- **náplň**
- 100% tuk (Omega) 50 g
- rum 50 ml
- cukr moučka 80 g
- ořechy 100 g
- mléko 1 lžíce
- vanilkový cukr 1 balíček

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Tyčinky rozpustíme s tukem ve vodní lázni. Polovinu vzniklé čokolády nalijeme do papírových košíčků (asi 35ks) a necháme ji zatuhnout.

Mleté ořechy, cukr, rum, tuk, vanilkový cukr i mléko povaříme ve vodní lázni a necháme vystydnout.

Na zatuhlé košíčky rozdělíme ořechovou náplň a tu přelijeme zbývajícím čokoládou. Kaštanové košíčky skladujeme v chladnu.