

Ferrero rocher z tatraneč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- čokoládový krém 6 lžíce
- nesolené arašídý 50 g
- 3D tatranka 2 ks
- čoko tatranka 2 ks
- **na obalení**
- nasekané nesolené arašídý 1 ks
- čokoláda na vaření 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Tatranky nastrouháme a přidáme k nim 6 lžic mírně roztopeného čokoládového krému a 50 g najemno nasekaných nesolených arašídů.

Ze směsi tvoříme kuličky, které namáčíme v rozpuštěné čokoládě a nakonec je ještě obalíme v nasekaných nesolených arašídech.

Ferrero rocher z tatraneč necháme zatuhnout, uložíme v chladu, nebo ihned podáváme.