

Nepečené ořechové trubičky světlé

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- cukr moučka 120 g
- piškoty dětské 160 g
- trvanlivý máslový krém s kakaem 1 sklenice
- vejce 2 ks
- vlašské ořechy 150 g
- **poleva**
- čokoláda na vaření 1 balíček

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Ořechy a piškoty umeleme a dáme do mísy. Přidáme cukr a vejce a vypracujeme těsto. Je-li hmota příliš řídká, přidáme ještě piškoty. Mezi dvěma mikroténovými fóliemi vyválíme z těsta asi 3 mm silný plát. Nakrájíme ho na čtverečky, které navineme na tenké plechové trubičky.

Rozložíme je na tác a necháme do druhého dne zaschnout. Pak trubičky stáhneme z formiček a konce namočíme do rozpuštěné čokolády. Čokoládu necháme zatuhnout. Pak trubičky naplníme pomocí cukrářské zdobičky s ozdobným nástavcem kakaovým máslovým krémem. Uložíme v chladu.