

Ořechové nepečené trubičky se šlehačkou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- strouhané ořechy 100 g
- cukr moučka 100 g
- strouhané piškoty 100 g
- bílek 2 ks
- **na ozdobu**
- čokoládová poleva 1 ks
- **náplň**
- šlehačka ve spreji 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Postup přípravy receptu

Z bílku, cukru, ořechů a piškotů vypracujeme tužší těsto, které vyválíme na tenký plát, ze kterého vykrájíme čtverce 5 x 5 cm .

Ze čtverců tvoříme trubičky (já použila druhý konec vařečky). Necháme je 2 dny v teple oschnout.

Pak ořechové nepečené trubičky namočíme v rozpuštěné čokoládě a dáme ztuhnout. Plníme

šlehačkou nebo krémem.