Náplň do lineckého cukroví

Kategorie: Moučníky

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 1

- kakao 80 g
- cukr mletý 150 g
- rum 1 ks
- tuk 100% 1 ks
- vejce 2 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Tuk a cukr vaříme ve vodní lázni. Potom přidáme kakao a necháme jen chvíli na plotně. Stáhneme a necháme vychladit. Do vychlazené hmoty dáme 2 celá vejce a rum. Vymícháváme tak dlouho, až je směs krásně hladká. Když se podaří, dáme do dortové stříkačky a plníme linecké cukroví nebo košíčky. Vydrží dlouho a nepodléhá zkáze. Jen tím, že se rychle sní. Vypadá to náročně, ale nebojte se výsledek je vynikající.