

Čokoládové košíčky s nugátem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- nugát 1 ks
- hořká čokoláda 1 ks
- oříšky nebo cukrové perličky na ozdobu 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Rozpustíme hořkou čokoládu a mašlovačkou jí vytřeme malé papírové košíčky. Dáme ztuhnout a postup opakujeme. Hotové košíčky opatrně vyjmeme z papírového obalu tak, že zůstanou pouze čokoládové formy. Necháme změkhnout nugát na takovou konzistenci, aby při plnění držel tvar. Nugátem naplníme mikrotenový sáček a ozdobně naplníme košíčky. Posypeme sekanými oříšky nebo ozdobíme cukrovou perličkou a dáme ztuhnout do lednice. Košíčky nádherně vypadají. Pro větší efekt je můžete naplnit bílou čokoládou a ozdobit rozinkou nebo kandovanou třešní.