

Nepečené ořechové trubičky tmavé

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- bílá čokoládová poleva 1 balíček
- cukr moučka 150 g
- trvanlivý máslový krém 1 sklenice
- piškoty 150 g
- vejce 2 ks
- vlašské ořechy 150 g
- kakao 1 lžice

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Ořechy a piškoty umeleme a dáme do mísy. Přidáme cukr, kakao a vejce a vypracujeme vláčné 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 bílé čokoládové polevy. Polevu necháme zatuhnout. Pak trubičky naplníme pomocí cukrářské zdobičky s ozdobným nástavcem trvanlivým máslovým krémem. Uložíme v chladu.