

Burizonové hrudky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- čokoláda na vaření 2 balíček
- bílá čokoláda 1 balíček
- burizony 2 balíček
- **na ozdobu**
- strouhané ořechy 1 miska
- cukrářský máček 1 balíček

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Na vodní lázni si rozpustíme čokoládu na vaření. Pro lepší chuť můžeme přidat i trochu bílé nebo jen bílou.

Do mísy nasypeme dva balíčky burizonů, mohou být i ochucené. Na ně nalijeme čokoládu a promícháme. Z těsta tvoříme kávovou lžičkou hrudky, které klademe na plech vyložený pečícím papírem. Než dáme ořechy chladit, můžeme je ještě ozdobit cukrářským máčkem nebo dochutit nastrouhanými ořechy či mandlemi.

Burizonové hrudky tedy ozdobíme a dáme chladit. Burizonové hrudky necháme ztuhnout a můžeme podávat.