

Nepečené tvarohové kuličky s ořechy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 8

- vanilkový cukr 1 ks
- máslo 0.5 kostka
- nízkotučný tvaroh 2 ks
- vejce 2 ks
- cukr krupice 1 hrnek
- čokoláda na vaření 1 ks
- mleté vlašské ořechy 1 šálek

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Vejce uvaříme natvrdo, necháme vychladnout a oloupeme. Vidličkou je důkladně rozmačkáme.

Vejce vmícháme do tvarohu. Změklé máslo utřeme s cukrem a po částech jej zašleháme do tvarohu. Nakonec to hmoty zapracujeme ořechy. Z hmoty tvarujeme menší kuličky.

Ve vodní lázni rozpustíme čokoládu a postupně v ní namáčíme všechny kuličky. Můžeme je namáčet celé nebo jen z části, záleží na chuti.

Nepečené tvarohové kuličky s ořechy necháme ztuhnout a můžeme podávat. Tvarohové kuličky skladujeme v chladu.

