

Mléčné chocobello

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- máslo 100 g
- nutella 150 g
- mléčná čokoláda 100 g
- piškoty 50 g
- **na ozdobu**
- kandované ovoce nebo oříšek 50 g

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Čokoládu necháme rozpustit ve vodní lázni a vmícháme do ní najemno nadrcené piškoty. Touto směsí vylijeme papírové košíčky asi do půlky.

Z nutelly a másla vyšleháme tuhý krém, který ozdobným sáčkem nastříkáme na ztuhlou čokoládu a dozdobíme kandovaným ovocem nebo kouskem oříšku.

Mléčné chocobello uchováváme v chladu.