

Tatrankové dárečky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **na ozdobu**
- bílá čokoládová poleva 1 ks
- tubička na zdobení 1 ks
- **podle potřeby**
- tatranka 1 ks
- **poleva**
- tmavá čokoládová poleva 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Tatranky nakrájíme velmi ostrým nožem na hranoly či kostky. Počet tatranek je závislý na množství polevy, abychom spotřebovali všechnu polevu.

Kousky tatranky namáčíme v rozpuštěné tmavé čokoládové polevě připravené podle návodu na obalu. Po ztuhnutí polevy cukroví ozdobíme trubičkami podle vlastní fantazie. Zdobíme tak, aby nám vznikli jakoby dárečky převázané mašlí. Tedy kříž a mašle uprostřed. Mašličky můžeme také namalovat bílou čokoládovou polevou. Cukroví uchováváme v chladu v uzavřené nádobě.

Tatrankové dárečky můžeme podávat k různým svátečním příležitostem.