

Nutelové obláčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- **krém**
- máslo 100 g
- nutela 1 sklenice
- **na ozdobu**
- čokoládová poleva 1 ks
- **těsto**
- ořechové těsto 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kdo chce, může si udělat domácí ořechové tmavé těsto. Já jsem na podklad použila balíček kupovaného.

Tvořítkem na obláček vykrájíme tvary obláčků, upečeme v troubě a necháme vychladnout.

Potom vytvoříme náplň. Jednu skleničku nutelly vyšleháme s troškou másla. Krémem naplníme zdobící pytlík a nastříkáme krém na obláčky. Po ztuhnutí namáčíme vrch obláčků do čokoládové polevy.

Nutelové obláčky podáváme jako výborné sváteční cukroví.

