

Jednoduchá vosí hnízda

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **náplň**
- vanilkový cukr 2 ks
- máslo 180 g
- žloutek 2 ks
- cukr moučka 40 g
- rum 4 lžíce
- **podle potřeby**
- cukr moučka 1 ks
- **těsto**
- mléko 2 lžíce
- kakao 2 lžíce
- bílek 1 ks
- cukr moučka 100 g
- rum 3 lžíce
- piškoty 160 g
- máslo 90 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Nejdříve si umeleme piškoty. Pak smícháme všechny ingredience na těsto. Těsto necháme do

druhého dne odležet.

Druhý den z těsta tvarujeme malé kuličky, které obalíme v moučkovém cukru. Pak moučkový cukr trochu oklepeme, aby nebyla hnízda moc sladká a plníme jimi formu na vosí hnízda. Uprostřed uděláme důlek, do kterého dáme náplň a zaklopíme piškotem. Vosí hnízdo vyklopíme.

Na náplň smícháme všechny ingredience a důkladně je vyšleháme. Šleháme asi 10 minut. Jednu dávku náplně dělám ke dvěma dávkám vosích hnízd.

Jednoduchá vosí hnízda skladujeme v chladu.