

Nanukové kostky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Lajka.5



Suroviny

Porce: 10

- **Těsto**

- cukr 150 g
- hrubá mouka 100 g
- mleté ořechy 50 g
- vejce 2 ks
- prášek do pečiva 0.5 balíček
- studená voda 5 lžíce

- **Náplň, krém**

- máslo 150 g
- hrubá mouka 3 lžíce
- vanilkový cukr 0.5 balíček
- mléko 3 dl
- mleté ořechy 50 g

- **Poleva**

- čokoláda 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Těsto:

Utřeme žloutky s cukrem a se studenou vodou a přimícháme oříšky, mouku s kypřícím práškem a

zvolna vmícháme sníh z bílků.

Těsto upečeme na plechu na pečícím papíře a následně necháme vychladnout.

Náplň:

Rozmícháme mléko s moukou a uvaříme hustou kašičku. Vymícháme si do ní máslo s cukrem, přidáme zase oříšky a spolu s kašičkou vymícháme do pěny. Kdo chce může podle chuti přidat i rum.

Poleva:

Krémem musíme potřít upečený "korpus" a polijeme ho čokoládovou polevou. Poté po ztuhnutí nakrájíme na kostky a před podáním můžeme ozdobit třeba šlehačkou.

Přeji dobrou chuť :)