

Vosí hnízda

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: andrea



Autor: andrea

Suroviny

- Piškoty mleté 160 g
- Máslo 80 g
- Cukr moučkový 160 g
- Ořechy mleté 50 g
- Kakao 10 g
- Mléko 20 ml
- Rum 10 ml
- Moučkový cukr - na krém 150 g
- Máslo - na krém 150 g
- Žloutek - na krém 1 g
- Rum - na krém 20 ml
- Piškoty 1 balení
- Cukr a mouka na vysypání formíček 8 lžíce

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Smícháme rozemleté piškoty s oříšky, pak přidáme ostatní přísady a uděláme tuhé těsto.

Připravíme si krém z daných surovin.

Malou kuličku těsta vtlačíme do cukrem nebo moukou vysypané formičky na vosí hnízda, vařečkou uděláme otvor, který plníme krémem. Přitiskneme piškot a vosí hnízdo vyklopíme.

Můžeme je polít (potřít) čokoládovou polevou a pak třeba i obalit v kokosu.

Vosí hnízda jsou známy také jako vosí úly nebo včelí úly.
Cukroví necháme 14 dní uležet v chladné místnosti.