

MANDLOVÉ KOSTKY

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- oloupaný mandle 250 g
- moučkový cukr 200 g
- bílek 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Mandle umeleme a smícháme s ostatními surovinami, je-li těsto příliš tuhé, přidáme půl bílku. Vytváíme na tloušťku 1 cm, přepůlíme a spojíme krémem. Utřeme 150 g másla, 100 g moučkového cukru, vmícháme 100 g mletých dětských piškotů, přidáme rum nebo vaječný koňak podle chuti. Zatížíme a necháme do druhého dne uležet v chladu. Poléváme čokoládou, krájíme na malé kostky.