

NEPEČENÝ NUGÁT

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- moučkový cukr 250 g
- 100% tuk 250 g
- vejce 2 ks
- piškot 500 g
- kakao 30 g
- rozinka 50 g
- rum 5 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Ve vodní lázni necháme rozpustit tuk, přidáme jemně rozdrcené piškoty, prosetý cukr, vejce a rozinky namočené v rumu. Promícháme a vzniklou hmotu rozválíme na pocukrovaném vále na tloušťku 1 cm. Povrch uhladíme tak, že přiložíme mikrotenový sáček, přes který válečkem těsto vyrovnáme. Polijeme čokoládovou polevou. Po zatuhnutí krájíme na malé čtverečky.