

Čokoládové špičky s piškoty

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Cukr moučka 120 g
- Vanilkový cukr 1 ks
- Rum 2 lžíce
- Mléko 300 ml
- Čokoláda 50 g
- Kakao 1 lžička
- Piškoty mleté 250 g
- Mleté ořechy 100 g
- Čokoládová poleva 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Postup:

Ve vodní lázni zahřejeme moučkový cukr, vanilkový cukr, 1 lžici rumu a mléko. Promícháme, přidáme rozpuštěnou čokoládu, kakao, mleté piškoty a ořechy a důkladně promícháme. Náplň dáme do sáčku s větší trubičkou a nastříkáme na piškoty do tvaru špičky. Necháme ztuhnout, po ztuhnutí namáčíme v čokoládové polevě a zchladíme.