

Kaštanové kuličky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Kaštanové pyré (á 500 g) 2 kostka
- Dětské piškoty 150 g
- Práškový cukr 150 g
- Vanilkový cukr 2 balíček
- Máslo 125 g
- Oloupané mandle na zdobení 1 balíček
- Rum 5 kapka
- **POLEVA**
- Čokoláda 100 g
- Ztužený tuk 40 g
- Olej 1 lžíce

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Postup:

1. Kaštanové pyré smícháme s mletými dětskými piškoty a máslem. Přidáme práškový a vanilínový cukr. Hmotu odložíme do chladu asi na dvě hodiny.
2. Rukama tvarujeme kuličky v průměru asi 2,5 cm a klademe na mastný papír na pečení.
3. Připravenou polevou poléváme každou kuličku tak, že malou lžičkou nalijeme polevu z vrchu, aby stékala. Spodní část zůstane bez polevy.
4. Do každé kuličky vložíme jednu oloupanou mandli.

5. Servírujeme v malých papírových košíčkách.