

Rumové špičky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Cukr moučka 100 g
- Sušené mléko 100 g
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Voda 400 ml
- Rum 4 lžíce
- Vlašské ořechy 250 g
- Dětské piškoty (+ 1 balení navíc) 300 g
- Čokoláda na vaření 200 g
- 100% rostlinný ztužený tuk 2 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Do hrnce nalijte vodu asi do poloviny a přiveďte ji k varu. Do vodní lázně vložte další hrnec, ve kterém smíchejte cukr, sušené mléko, vanilkový cukr, rum a 400 ml vody. Kdo má rád více rumu, ať si nedělá starosti, když se mu ruka trochu utrhne. Zde platí, že více znamená lépe:o). Vše dobře promíchejte a zahřejte asi na padesát stupňů Celsia, aby se sušené mléko rozpustilo a nebyly v náplni hrudky.

Ořechy a 300 g piškotů společně rozemelte na prášek (nebo rozmixujte na vysoké otáčky).

Promíchejte s mléčnou směsí z vodní lázně, a to buď vařečkou, nebo klidně rukama. Pokud bude náplň příliš řídká a nebude držet, přidejte ještě mleté ořechy nebo piškoty.

Ořechovou směsí naplňte zdobičku a na piškoty po jednom stříkejte malé špičky. "Jde to trochu ztuha, ale z druhé strany se pak nemusíte bát, že by vám krém z piškotů padal. Drží perfektně.