

Tatrankové kuličky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Cukr moučka 150 g
- Máslo 150 g
- Žloutek 1 ks
- Rum 4 lžíce
- Tatranka 4 ks
- Miňonky 2 balení
- Čokoláda na vaření 200 g
- Rostlinný ztužený tuk 100% 2 lžíce
- Strouhaný kokos 100 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Postup:

Do mísy nasypete moučkový cukr, přidejte na kousky pokrájené a změkklé máslo, rum a žloutek. Možná se některým z vás syrový žloutek nezdá. Pokud ho chcete vynechat, můžete, těsto sice bude hůře držet při sobě, ale samotné máslo by ho mělo spojit. Tatranky i miňonky rozkrájejte na malé kousky a přidejte je k základu těsta. Hmotu zpracujte rukama (bude se trochu patlat) a dejte do lednice uležet asi na půl hodiny. Mezitím v páře nebo v mikrovlnce rozehejte čokoládu s rostlinným tukem (ten se do ní přidává pro větší lesk i rychlejší tuhnutí). Do mělké, ale velké mísy nasypete kokos. Z krátce odpočinutého těsta ideálně vlhkými dlaněmi vyvalujte kuličky, které namáčejte v rozpuštěné čokoládě (musíte pracovat rychle, teplo rozpouští máslo v těstu). Kuličky pak obalujte v kokosu a pokládejte na táč nebo plech s pečicím papírem, kde doschnou.