

Vosí hnízda

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Ořechy 100 g
- Máslo 60 g
- Moučkový cukr 160 g
- Kakao 2 lžíce
- Rum 2 lžíce
- Mléko 2 lžíce
- Piškoty 20 ks
- **KRÉM**
- Žloutky 2 ks
- Máslo 100 g
- Moučkový cukr 80 g
- Rum 1 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Postup:

1. Ořechy promícháme s cukrem a kakaem. Přidáme rum, mléko a změkklé máslo. Vše promícháme a vypracujeme v hladké těsto. Těsto necháme v lednici ztuhnout. Mezitím si připravíme náplň. Žloutky utřeme s moučkovým cukrem. Přimícháme změkklé máslo a rum a vymícháme v hladký krém.

2. Z těsta vytvoříme kuličku, obalíme v krystalovém cukru a vložíme do formičky, kterou jsme také vysypali cukrem. Prstem uděláme do středu důlek a do něj stříkneme trochu krému. Zakryjeme piškotem, opatrně přimáčkujeme, úlem ve formičce opatrně pootočíme a poté vyklepneme. Lepší je použít novější otevírací formu, se kterou se pracuje lépe. Hotové úly dáme na táč a necháme v lednici ztuhnout.