

Ořechové trubičky nepečené

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- cukr krupice 2 lžíce
- cukr moučka 150 g
- vanilkový cukr 2 balíček
- čokoláda 200 g
- kakao 1 lžíce
- máslo 125 g
- mléko 1 hrnek
- piškoty 150 g
- vanilkový pudink 1 balíček
- vejce 2 ks
- vlašské ořechy 150 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Piškoty a ořechy jemně pomeleme. Dáme na vál přidáme moučkový cukr, vejce a kakao a vypracujeme těsto. Vyválíme na mikroténu plát silný asi 1 cm. Rozkrájíme na obdélníky, které natočíme na malé plechové trubičky. Necháme zaschnout do druhého dne. Trubičky sundáme a plníme pudinkovým krémem. Konce namáčíme v rozpuštěné čokoládě.

Krém:

Pudinkový prášek smícháme s krupicovým cukrem a rozmícháme v trošce mléka. Zbylé mléko přivedeme k varu, přilijeme pudink a uvaříme. Necháme vychladnout. Máslo utřeme s vanilkovým cukrem a postupně vmícháme vychladlý pudink.

Poznámka:

jedna porce ´ = jedna dávka