

Včelí úly

Ingredience:

4x160g piškot
4x50g ořechů
4x160g moučkov. cukru
4x1 PL kakaa
4x60g másla
4x3 PL mléka
4x1 PL rumu

Krém:

150g moučkového cukru
150g másla
1 žloutek
1PL rumu

Poleva:

1x100g Orion čokoláda na vaření
30g másla
3PL vody

Postup přípravy

Piškoty a ořechy nastroumat v robotovi. Smíchat s cukrem a kakaem. Vysypat na vál, přidat rozeřtuté máslo (ne tekuté!), mléko a rum. Zpracujeme 4 dávky těsta, zabalíme do folie a strčíme na noc do lednice. Druhý den udělat úly a nechat uschnout. Další den ušlehat krém a nalepit na piškoty. Další den rozeřtát čokoládu a máslo (nad horkou vodou), přidat vodu, vše pořádně rozmíchat a úly natřít polevou.

Dobrou chuť

