

Kaštanové košíčky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 50min , Porce: **30**

1054 kalorií , **3 g** cukrů , **60 g** tuků , **18 g** bílkovin

Autor: Zdenka Obertová

Odkaz: <https://srecepty.cz/kastanove-kosicky>

Příprava

Čokoládové tyčinky rozpustíme s tukem ve vodní lázni. Polovinu čokolády nalijeme do papírových košíčků a necháme ztuhnout. Mleté ořechy, moučkový cukr, tuk, rum, vanilkový cukr a mléko také povaříme ve vodní lázni, až se vše spojí. Pak náplň odstavíme a vymícháme do studena. Rozdělíme ji do košíčků a povrch přelijeme druhou polovinou rozpuštěných tyčinek. Cukroví zdobíme opraženými mandlovými lupínky.

Ingredience

- 6 balení ledových kaštanů
- 120 g ztuženého 100% tuku
- 60 g ztuženého 100% tuku
- NÁPLŇ: 100 g vlašských ořechů
- 70 g cukru moučka
- 1 sáček vanilkového cukru
- 50 ml rumu
- 1 lžíce mléka
- hrst mandlových lupínků na ozdobu

Kategorie

Vánoce, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Něco extra, Rodina, Cukroví