

# Nugátový krém do různého cukroví



Obtížnost: 

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 0min  
Celkový čas: 15min , Porce: 1

**1323** kalorií , **0 g** cukrů , **133 g** tuků , **11 g** bílkovin

**Autor:** Lenulinka

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/nugatovy-krem-do-ruzneho-cukrovi>

## Příprava

Do změkklého másla postupně zašleháme celou plechovku Salka. Pak přidáme kakao a šleháme do zhoustnutí. Krém je krásně hladký a tuhý, hodí se do košíčků, plněných ořechů a na slepování jiného druhu cukroví. Do tohoto krému lze přidat i oříšky dle chuti.

## Ingredience

- ✓ 1 konzerva Salka
- ✓ 150 g másla
- ✓ 50 g kakaa
- ✓ 2 lžíce strouhaných ořechů

## Kategorie

Vánoce, Česká, Klasika, Ostatní