

Opravdu opilé švestkové kuličky



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 20min , Porce: 1

951 kalorií , 0 g cukrů , 22 g tuků , 11 g bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/opravdu-opile-svestkove-kulicky>

Příprava

Den předem naložíme švestky do rumu. Druhý den změkklé švestky i s rumem rozmixujeme. Je lépe, když mixujeme jen nahrubo a zůstanou nám malé kousky švestek. Piškoty a bílou čokoládu nastrouháme a přidáme k umixovaným švestkám. Přilijeme slivovici a propracujeme. Ze vzniklé hmoty vytvarujeme kuličky, které namáčíme do rozehráté bílé polevy a dozdobíme mandlovými lupínky. Po zaschnutí polevy kuličky posadíme do papírových košíčků a uchováme v chladu.

Ingredience

- ✓ 100 g sušených švestek
- ✓ 50 ml slivovice
- ✓ 100 ml rumu
- ✓ 20 dětských piškotů
- ✓ 30 g bílé čokolády
- ✓ bílá čokoládová poleva
- ✓ mandlové lupínky na ozdobu

Kategorie

Vánoce, Česká, Zima, Cukroví

