

Sandokanovy oči



Obtížnost:

Čas přípravy: 1 h 0 min , Čas vaření: 30 min
Celkový čas: 1 h 30 min , Porce: 10

1401 kalorií , **3 g** cukrů , **69 g** tuků , **26 g** bílkovin

Autor: Romana Jakoubková

Odkaz: <https://srecepty.cz/sandokanovy-oci>

Příprava

Připravíme si krabičku od bonboniéry (osvědčily se mi mořské plody) a do každé jamky dáme po jedné lentilce. Připravíme náplň. Do menšího kastrůlku dáme 125 g tuku Omega, 2 lžíce kokosu, 3-5 lžic sušeného mléka a 40 g cukru moučka. Nad párou vše za stálého míchání zahřejeme až do rozpuštění. Pozor, hmota se nesmí vařit! Poté nalijeme na každou lentilku tak, aby ještě zbylo místo na další dvě náplně. Necháme ztuhnout. Na druhou náplň spojíme 100 g ořechů, 50g cukru moučka a trošku rumu. Polovinu kávové lžičky dáme na zchladlou náplň, kterou jsme již vlili do bonboniéry. Je možno i více podle velikosti bonboniéry. Nakonec si připravíme poslední náplň. Do kastrůlku vložíme 125 g tuku Omega, 40 g cukru moučka a 3 lžíce kakaa a připravíme stejně jako první náplň. Zalijeme všechny bonbóny a necháme polevu ztuhnout.

Ingredience

- ✓ 2 lžíce kokosu
- ✓ 250 g tuku Omega
- ✓ 3-5 lžic sušeného mléka
- ✓ 130 g cukru moučka
- ✓ 100 g strouhaných ořechů
- ✓ rum
- ✓ 3 lžíce kakaa
- ✓ barevná cukrová rýže nebo lentilky

Kategorie

Vánoce, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Klasika, Rodina, Cukroví



Tip k receptu

Je dobré vložit celé plato od bonboniéry do mrazáku. Bonbony rychleji ztuhnou a také se výrazně prodlouží doba trvanlivosti. Sandokanovy oči můžeme věnovat jako dárek nebo jako dobrotu pro nečekané návštěvy.

