

Úlky polité čokoládou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 40

3408 kalorií , **1 g** cukrů , **207 g** tuků , **39 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/ulky-polite-cokoladou>

Příprava

Piškoty a ořechy umeleme najemno a smícháme je s cukrem a kakaem (pro tmavší barvu do kakaa přidáme před vmícháním trošku vody a zamícháme). Přidáme whisky a smetanu a vypracujeme nelepivé jednotné těsto. Z těsta uždibujeme a plníme jím formičku na úlky (vysypanou cukrem). Snažíme se, aby úlky měly rovný podstavec. Necháme je do druhého dne ztuhnout. Salko uvaříme den předem, nebo koupíme už karamelové a vyšleháme ho se změklym máslem. Tímto krémem plníme úlky a přiklopíme kulatým piškotem zespodu. Hnědou čokoládu rozpustíme na vodní lázni a úlky v ní celé omočíme. Bílou čokoládu také rozpustíme na vodní lázni a vidličkou ozdobíme úlky - uděláme jim bílé proužky. Po ztuhnutí můžeme podávat.

Tip k receptu

Cukrářské piškoty hned úlky ozvláštní :) Na spodek ale dáme už klasické, kulaté piškoty.



Ingredience

- 3 lžíce smetany ke šlehání (šlehačka)
- 160 g cukru moučka
- 160 g piškotů cukrářských
- 1 lžíce kakaa
- 1 lžíce whisky
- 150 g salka
- 150 g másla
- 1 balení čokolády na vaření
- 50 g bílé čokolády
- 50 g vlašských ořechů

Kategorie

Vánoce, Výjimečný den, Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Zima, Celoročně, Finančně nenáročná, Cukroví