

Vosí hnízda

Počet porcí: 20

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Z 200 g mletých piškotů, 90 g cukru, 100 másla, 2 lžičky kakaa a 2 lžičky mléka (můžeme přidat 4 lžičky rumu) vypracuji těsto a nechám odležet asi 2 hodiny v lednici. *Připravím si krém ze 1 žloutku, 80 g cukru a 80 másla. Můžeme přidat rum. Vosí hnízda vytvářím pomocí speciálních formiček. Do formy vmáčknu těsto, udělám prostor na krém, který vkládám lžičkou. Vosí hnízdo zaklopím celým piškotem. Skladujeme v lednici nebo chladnu.*

Ingredience

- **Holandské kakao 100 g** - 5 g
- **Cukr moučka** - 170 g
- **Piškoty bez lepku B 100 g** - 200 g
- **1,5% UHT mléko Mlékárna Pragolaktos 0,5 l** - 10 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 180 g
- **Vejce** - 28 g

