

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 nastroháme a přidáme k umixovaným švestkám. Přilijeme slivovici a propracujeme. Ze vzniklé hmoty vytvarujeme kuličky, které namáčíme do rozehřáté 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

