

Koňakové špičky

Ingredience:

180 g moučkového cukru
120 g másla
200 g dětských piškotů
2 lžíce kakaa
4 lžíce rumu

Krém:

máslo
vaječný koňak

Popis postupu:

Piškoty rozdrtíme, smícháme s cukrem, máslem, kakaem a rumem. Vypracujeme těsto, kousky těsta vtlačujeme do malých likérových štamprlíček, vysypaných moučkovým cukrem. Prstem nebo obrácenou vařečkou namočenou v cukru vytlačíme důlek, vyklopíme, naplníme krémem a přilepíme piškot. Na krém utřeme máslo s vaječným koňakem. Můžeme polít čokoládovou polevou.

Koňakové špičky

Ingredience:

180 g moučkového cukru
120 g másla
200 g dětských piškotů
2 lžíce kakaa, 4 lžíce rumu

Popis postupu:

Piškoty rozdrtíme, smícháme s cukrem, máslem, kakaem a rumem. Vypracujeme těsto, kousky těsta vtlačujeme do malých likérových štamprlíček vysypaných moučkovým cukrem. Prstem vytlačíme důlek, vyklopíme a naplníme krémem (máslo utřené s vaječným koňakem) a přilepíme piškot nebo sušenku. Můžeme polít čokoládovou polevou.