

Piškotové ovocné válečky

Ingredience:

100 g dětských piškotů
100 g másla
100 g okapaného ananasového kompotu
3 Tatranky, 2 lžíce rumu

Poleva:

40 g ztuženého tuku
80 g čokolády na vaření

Popis postupu:

Na robotu (nebo ručně nastrouháme) pomeleme tatranky, piškoty. Ananas drobně nakrájíme na malinké kousíčky. Promneme, ochutíme rumem, podle potřeby zakapeme šťávou z kompotu. Společně s máslem vypracujeme vláčnou hmotu a rukou máčenou ve studené vodě tvarujeme malé válečky. Necháme v chladničce ztuhnout. Polijeme čokoládovou polevou (ve vodní lázni rozpustíme 40 g ztuženého tuku a vmícháme 80 g čokolády na vaření). Ozdobíme proužky bílé čokoládové polevy (koupené v obchodě).