



Sněhobílá vosí hnízda

asi 40 kusů



střední obtížnost

do 50 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme cukr s kokosem a sušeným mlékem. Přidáme mléko a kondenzované mléko a ručně vypracujeme dohladka. Těsto uložíme asi na 30 minut do chladničky a necháme tuhnout.
- 2 Na přípravu náplně připravíme krémovou náplň s mlékem, cukrem a máslem podle návodu na obale.
- 3 Z těsta vytvoříme kuličky, obalíme je v moučkovém cukru, vtlačíme do formiček a vařečkou vytvoříme důlek. Do těsta pomocí cukrářského sáčku vtlačíme náplň a uzavřeme piškotem. Vosí hnízda uložíme asi na 1 hodinu do chladničky.

Tip:

- Pro milovníky kokosu doporučujeme vosí hnízda naplnit Krémovou náplní s kokosovou příchutí Dr.Oetker. Na ozdobení můžeme namáčet vosí hnízda v Polevě světlé Dr.Oetker a před ztuhnutím dozdobit Sněhovými vločkami Dr.Oetker.

Přísady::

Ještě potřebujeme:

formička na vosí hnízda
elektrický ruční šlehač
cukrářský sáček s hladkou trubičkou

Na těsto:

180 g moučkový cukr
400 g kokos strouhaný
140 g mléko sušené plnotučné
50 ml mléko polotučné
asi 400 g kondenzované mléko
slazeného (1 plechovka)

Na náplň:

1 balení Krémová náplň čokoládová
Dr. Oetker
200 ml mléko polotučné studeného
2 PL moučkový cukr
125 g máslo změkklého
80 g moučkový cukr
1 balení piškoty dětské kulaté

