



# Vánoční nugátové kuličky

asi 30 kusů



snadná příprava

do 40 minut



## Přísady::

### Ještě potřebujeme:

elektrický ruční šlehač  
papírové košíčky

### Na těsto:

100 g mandle plátků  
50 g moučkový cukr  
1 KL Perníkové koření Dr. Oetker  
1 balíček Crème Olé vanilka příchutí  
Dr. Oetker  
150 g zakysaná smetana  
50 g máslo z měklého

### Na ozdobení:

300 g lískooříškový krém  
1 zarovnaná PL moučkový cukr

- 1 Na přípravu kuliček mandle opražíme na teflonové pánvi bez tuku a na talířku je necháme vychladnout.
- 2 V míse smícháme cukr s kořením a Crème Olé. Přidáme zakysanou smetanu a máslo a elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni vyšleháme dohladka. Vmícháme mandle a vložíme asi na 1 hodinu do chladničky.
- 3 Z hmoty vytvarujeme kuličky o velikosti vlašského ořechu.
- 4 Na ozdobení v kastrůlku ve vodní lázni zahřejeme lískooříškový krém. Kuličky pomocí vidličky v krému namáčíme a přeneseme na papír na pečení. Uložíme do chladničky tuhnout.
- 5 Poté kuličky vložíme do papírových košíčků a zlehka pocukrujeme.

#### Tip:

- Podle libosti můžeme dát kuličky do barevných papírových formiček nebo košíčků. Kuličky můžeme skladovat 2 týdny na chladném místě, popř. je můžeme zamrazit.

