



Tučňiaky



Čo potrebujeme:

Na 20 tučniakov:

- * 140 g piškót * 50 g práškového cukru * 60 g masla * 80 g strúhaného kokosu *
- * 2-3 lyžice mlieka * 1/2 tvarohu * bielu polevu * čokoládu na varenie *
- * mandle * dekoračné cukrové guľôčky * formičku na úle *
- * lyžicu * potravinovú fóliu * hrniec * hrnček * plochú varešku



V mikroténovom vrecku rozdrvíme piškóty na prášok a zmiešame s cukrom, maslom a kokosom.



Pridáme 2 lyžice mlieka a cesto dôkladne vypracujeme.



Tvaroh zmiešame s cukrom.



Cesto vtlačíme do formičky a doprostred urobíme prstom dieru.

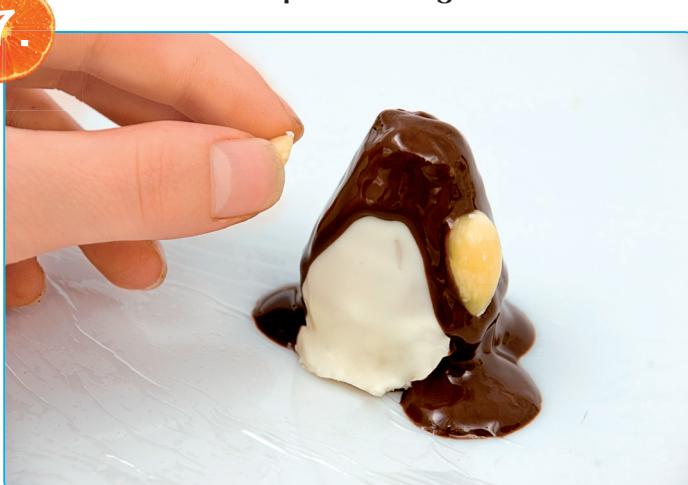
5.



6.



7.



8.



V miske, ktorú ohrievame v hrnci s trochou vody, rozpustíme čokoládu na varenie spolu s maslom. Maslo pridávame postupne, až je čokoláda tekuťá. Tučniaky polejeme z druhej časti. Ešte predtým, ako čokoláda zatuhne, prilepíme z oboch strán polovičky mandlí ako krídla.

ZLEPŠOVÁK

Mandle ľahko olúpeme, ak ich necháme vo vode prejsť varom.

Bielu polevu podľa návodu zohrejeme a na potravinovej fólii polejeme časť tučniaka.

