



TUČNIAKY



ČO POTREBUJEME:

Na 20 tučniakov:

- * 140 g piškót *
- * 50 g práškového cukru *
- * 60 g masla *
- * 80 g strúhaného kokosu *
- * 2-3 lyžice mlieka *
- * ½ tvarohu *
- * bielu polevu *
- * čokoládu na varenie *
- * mandle *
- * dekoračné cukrové guľôčky *
- * formičku na úle *
- * misku *
- * lyžicu *
- * potravinovú fóliu *
- * hrniec *
- * hrnček *
- * plochú varešku

1.



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

2.



Pridáme 2 lyžice mlieka a cesto dôkladne vypracujeme.

3.



Tvaroh zmiešame s cukrom.

4.



Cesto vtlačíme do formičky a doprostred urobíme prstom dieru.

5.



Malou lyžičkou naplníme otvor tvarohom a pritisneme piškótu. Takto pripravené cesto necháme aspoň 2 hodiny v chladničke.

6.



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

7.



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

8.



Zo špičky mandle urobíme zobák. Oči urobíme z dekoračných cukrových guľôčok.

ZLEPŠOVÁK

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

