



TUČŇÁCI



CO POTŘEBUJEME:

Na 20 tučňáků:

- * 140 g piškotů
- * 50 g moučkového cukru
- * 60 g másla
- * 80 g strouhaného kokosu
- * 2-3 lžice mléka
- * ½ tvarohu
- * bílá poleva
- * čokoláda na vaření
- * mandle
- * dekorační cukrové kuličky
- * formička na úly
- * miska
- * lžice
- * potravinová fólie
- * hrnec
- * hrneček
- * plochá vařečka

1.



V mikrotenovém sáčku pomocí válečku rozdrtíme piškoty na prášek a smícháme ho s cukrem, máslem a kokosem.

2.



Přidáme dvě lžice mléka a těsto pořádně v rukách propracujeme.

3.



Tvaroh smícháme s cukrem.

4.



Těsto vtláčíme do formičky a doprostřed uděláme prstem díru.

5.



Malou lžičkou naplníme otvor tvarohem a přitiskneme piškot. Takto připravené těsto necháme alespoň dvě hodiny v ledničce.

6.



Bílou polevu podle návodu rozejdeme a na potravinové fólii polijeme část tučňáka.

7.



V misce, kterou ohříváme v hrnci s trochou vody, rozejdeme čokoládu na vaření s máslem. Máslo přidáváme postupně, až je čokoláda tekutá. Tučňáky polijeme z druhé části. Ještě než čokoláda zatuhne, přilepíme z obou stran půlky mandle jako křídla.

8.



Zobák uděláme ze špičky mandle a oči z cukrových kuliček.

ZLEPŠOVÁK

Mandle snadno oloupeme, pokud je necháme ve vodě přejít varem.

