

Orechové úliky z BB pudingu

Krásne, hravé a vianočné úliky z BB pudingu Dr. Oetker.

asi 50 ks



jednoduchá príprava

do 20 minút



Prísady::

Na cesto:

1 balenie BB puding kakaový Dr. Oetker (250 g)
160 g orechy vlašské
80 g piškóty detské
165 g maslo
40 g cukor práškový
8 PL rum
kakao na vysypanie formičiek

Na náplň:

1 polovica balíčka Zlatý klas Originál Dr. Oetker (à 40 g)
200 ml mlieko
1 balíček Trstinový cukor mletý vanilkový struk Dr. Oetker
1 PL cukor
40 g maslo
1 - 2 PL rum

Ešte potrebujeme:

50 ks piškóty detské
formičky na včelie úliky
cukrárske vrecko

- 1 Orechy a piškóty pomelieme na jemno. Všetky suroviny zmiešame v miske a vypracujeme kompaktné cesto, ktoré dáme odležať na 3-4 hodiny do chladničky.
- 2 Z cesta spravíme guľky, asi vo veľkosti orecha, ktoré vtlačíme do kakaom vysypaných formičiek na úliky. Úle vyklopíme a poukladáme na tácku. Dáme ich zchladieť, ideálne do nasledujúceho dňa.
- 3 Z mlieka, Zlatého klasu a cukru uvaríme krém. Do ešte teplého krému vmiešame maslo a rum. Vzniknutú náplň preložíme do cukrárskeho vrecka (postačí aj malá lyžička) a plníme ním úliky tak, aby trochu krému prečnievalo.
- 4 Úliky na záver priklopíme piškótou a dáme vychladiť. Vrch dozdobíme roztopenou čokoládou alebo posypeme práškovým cukrom.