

Vosí hnízda (vosí úly)

Časová náročnost: 50 minut

Těsto

1 balíček	dětské piškoty (odebereme 33 kousků)
150 g	moučkový cukr
60 g	máslo
1 ks	bílek
1 lžice	hořké kakao
2 lžice	tuzemák
30 g	namleté vlašské ořechy



Krém

120 g	máslo
2 lžice	tuzemák
2 lžice	vanilkový cukr
2 ks	žloutek

Dále

	krystalový cukr (na obalování kuliček a vysypání formiček)
	tuzemák (na piškoty)

Postup přípravy

Z piškotů odpočítáme 33 kousků a ty si dáme stranou. Zbylé piškoty umeleme, přidáme k nim moučkový cukr, máslo, bílek, kakao, tuzemák a namleté vlašské ořechy. Vše zpracujeme ve vláčné těsto, které rozdělíme na 33 kuliček. Kuličky obalíme v krystalovém cukru a dáme na chvíli do chladu. Dále si připravíme krém na naplnění vosích hnízd: Máslo s tuzemákem a vanilkový cukr se žloutky smícháme dohromady a vše utřeme dohladka. Nyní si celé piškoty pokapeme tuzemákem, formičku na vosí hnízda vysypeme krystalovým cukrem a do každé formičky vtlačíme jednu připravenou a vychlazenou kuličku těsta.

Obrácenou stranou vařečky vpíchneme dovnitř (aby nám vznikl důlek pro krém) a krém do důlku naplníme. Přimáčkneme nasáknutým piškotem a hotové vosí hnízdo z formičky vyklepneme.

Poznámka: Místo 33 ks piškotů můžete použít i malé celozrnné pevné sušenky.