

Ingrediencie

250 g gaštanového pyrú, 50 g masla, 100 g najemno zomleté piškóty, 1 lyžica práškoveho cukru, rum, okrúhle piškóty, vaječný likér

Postup

V miske zmiešame gaštanové pyrú s maslom, pridáme mleté piškóty, cukor a pridáme toľko rumu, aby vznikla tuhá dobre tvarovaná zmes. Pripravenú zmes natlačíme do práškovým cukrom vysypaných formičiek na včelie úle. Rúčkou z varechy urobíme dierku, lyžičkou nalejeme likér a priložíme okrúhlu piškótu. Opatrne vyklopíme a necháme v chlade stuhnúť.

