# Likérové úly

Kategorie: Cukroví

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

20 dkg piškotů
15 dkg moučkového cukru
8 dkg másla
3 lžíce rumu
1 bílku
2 lžíce kakaa
2 lžíce mléka. Krém: 6 dkg másla
5 dkg moučkového cukr
1 lžíce rumu
1 žloutek
trochu vanilkového cukru

## Postup

Z celkového množství piškotů odpočítáme 36 kusů na dno, ostatní rozstrouháme, přidáme cukr, máslo, rum, bílek, kakao, mléko a vše zpracujeme v těsto. To rozdělíme na 4 díly a z každého uděláme válečky, které rozřežeme na 9 dílů, takže záleží na velikosti formičky. Z každého dílku uděláme kuličku, kterou obalíme v pískovém cukru, vtlačíme do formičky, prstem v ní vymáčkneme dálek a úlek vyklopíme. Naplníme krémem, který utřeme z výše jmenovaných ingrediencí a přitiskneme na dno piškot.