

## Barevné tyčinky s mixem vaflových rolls



## složení

- Mix oplatkových trubiček dr Gerard Rolls Rolls
- tabulka hořké čokolády
- tabulka bílé čokolády
- 1/3 kostky másla
- lžíce šťávy z červené řepy
- dle chuti: barevné posypy
- drcené ořechy

## způsob přípravy

Ve vodních lázních rozpustíme hořkou a bílou čokoládu (odděleně!). Do každé čokolády přidáme polovinu másla a důkladně vyšleháme metlou, aby se vše spojilo.

Do rozpuštěné bílé čokolády přidáme šťávu z červené řepy, čímž dosáhneme krásné červené barvy. Těsně po rozpuštění čokolády přestaneme směs zahřívat, protože jinak čokoláda tvrdne.

V takto připravených čokoládových hmotách namáčíme trubičky (přibližně do poloviny). Poté je posypeme cukrářským posypem nebo oříšky. Trubičky vložíme do sklenky, kde je necháme ztuhnout.