

Maslová nátierka s čokoládou

Na nátierku potrebujeme:

maslo 250 g
čokoládu na varenie 100 g
práškový cukor 1 polievková lyžica
mlieko 5 polievkových lyžíc
sendvič

Postup:

Do masla postupne zašľaháme prevarené mlieko, cukor a vyšľaháme do peny.
Do masla postupne zašľaháme zmäknutú čokoládu.
Natierame na plátky sendviča. Môžeme posypať sekanými orechmi.

Na rýchly dezert

Nátierku použijeme ako plnku do piškótovej rolády.
Taktiež si môžeme z piškótového cesta vykrojiť kolieska, na ne nastriekať plnku a ozdobiť sezónnym ovocím.