Domácí snickers tyčinky

Časová náročnost: 60 minut

Burákové těsto:

1/4 hrnek	sirup (např. javorový)
10 lžíce	burákové máslo
3 hrnek	moučkový cukr
1 lžička	vanilkové aroma

Karamelová hmota:

35 ks	karamelky
1 hrnek	nesolené loupané buráky
340 g	mléčná či hořká čokoláda



Postup přípravy

Do větší misky dáme lžičku vody, přidáme sirup, burákové máslo, moučkový cukr a vanilkové aroma a vše dobře mixérem promícháme. Po promíchání vznikne burákové těsto, které rovnoměrně rozprostřeme do vyššího hranatého pekáčku. Toto těsto dáme do ledničky, aby nám dobře ztuhlo. Mezitím si vytvoříme karamelovou hmotu: V menším hrnci necháme na mírném plameni rozpustit karamelky s trochou vody. Pozor: karamelky se musí stále míchat, jinak se nám připálí! Když jsou skoro všechny karamelky rozpuštěné, přidáme nesolené nahrubo nasekané buráky a mícháme do spojení. Horkou karamelovou hmotu rozprostřeme navrch burákového těsta a opět necháme v chladničce ztuhnout. Ztuhlé burákovo-karamelové těsto nakrájíme na stejně velké kousky tak, aby připomínaly tvarem tyčinky snickers. Nakrájené kousky celé namáčíme v tekuté čokoládě, kterou jsme si předtím rozehřáli ve vodní lázni v hrnci. Obalené tyčinky odkládáme na pečící papír, kde je necháme naposledy ztuhnout.