Dortová lízátka

Časová náročnost: 20 minut

Seznam přísad

200 g	dortový korpus (jakýkoliv máte rádi)
150 g	krém (čokoládový, vanilkový, z krémového sýra)
200 g	čokoláda
1 lžíce	tuk
	barevné zdobení, perličky, kokos, drcené lentilky, oříšky...
	tyčky na lízátka nebo dřívka od nanuků



Postup přípravy

Korpus rozdrobíme do větší misky na jemnější drobečky. Libovolný krém přidáme ke korpusu a promícháme. Vznikne nám hmota, která dobře drží u sebe a je možno z ní tvarovat kuličky. Pokud se hmota příliš drobí, přidáme krém, pokud je naopak moc řídká, přidáme suchý korpus. Tvarujeme kuličky přibližně o velikosti golfového míčku. Ty poté napícháme na tyčky nebo dřívka. Čokoládu si společně s tukem rozpustíme. Kuličky namáčíme v rozpuštěné čokoládě a zdobíme libovolnými posypkami. Hotová dortová lízátka necháváme uschnout například ve vysoké sklenici nebo je zapícháme do pěnové květinářské hmoty.