

Pulgakommid

35 tk à 20 grammi

500 g Biskviiti/ keeks (nt **Cake Red Passion**,
Green Passion Cake, **Tarte au Chocolat**,
Sacher-Mix vms)

100 g toorjuust

50 g **Debic Butter Constant 82%**, või

100 g täidis **Variegate - Coffee Crunch**,
Biscotella, **Nappirock** vms.

-
- Segada läbi ja vahustada õhuliseks vahuks.

Kate

500 g **Master Chocolate Chips**, šokolaad -
valge, piima või tume, või kakaoglasuur
Starglanz

-
- Kuumutada 35-40 °C.

Kaunistus

Granular of Roasted Almond, **Hazelnut**,
Peanut, **Pistacio**, röstitud mandlitükid,
sarapuupähklitükid ja
pistaatsiapähklitükid



Valmistamine

- Lisada valmis küpsetatud ja tükeldatud biskviidile/keeksile toorjuust ja Variegate ning segada ühtlaseks massiks.
- Veeretada -20-grammised kuulid ja torgata sisse pulgakommi pulk.
- Lasta soovitatavalt üleöö jahedas seista ja katta seejärel kas šokolaadi või glasuuriga ning puistata peale krokandipuru.