

Zserbógolyó

1	45	1
Nehézség	Perc	adag

Hozzávalók

zserbógolyó

- 150 g darált dió
 - 150 g darált keksz
 - 50 g porcukor
 - 200 g aszalt sárgabarack
 - 170 g sárgabarack lekvár
 - 3 ek. rum
- étbevonó
- 250 g étcsokoládé
 - 2 ek. étolaj



1. Az aszalt sárgabarackot apró kockára vágjuk és a rumot ráöntjük, majd kicsit hagyjuk állni.
2. Egy tálba öntjük a darált kekszet a darált diót, porcukrot és hozzáadjuk a lekvárt (A lekvárt fokozatosan adjuk hozzá nehogy túl lágy legyen a massa!) A rumba áztatott aszalt barackot is hozzá tesszük, majd elkezdjük összedolgozni.
3. Kis golyókat (kb.25 g / darab) formázunk belőle. Hűtőbe tesszük fél órára.
4. Közben elkészítjük a csoki bevonatot. Gőz fölött felolvasztjuk a csokoládét, a végén belekeverjük az olajat. A golyókat felszúrjuk egy hurkapálcára és megforgatjuk a csokoládében. Sütőpapírra vagy sütirácsra tesszük, és a darált dióval megszórva díszítjük.



Google Play



App Store

