

Opilá čokoládová vajíčka (kuličky)

1 ovocný perník (60 g)
60 g dětských piškotů
100 g strouhaných ořechů nebo mandlí
50 g pokrájených sušených brusinek nebo jiného ovoce
5 polévkových lžic rumu
50 g změklého másla
100 g moučkového cukru
150 g hořké čokolády (50%)
45 ml smetany ke šlehání
kakao, cukr nebo granko na obalení

V parní lázni rozpustíme nalámanou čokoládu a rozmícháme se smetanou dohladka (lze použít jako polevu na jiné druhy pečiva). Necháme mírně zchladnout. Mezitím rozdrobíme perník a rozdrťme piškoty nebo obojí nasucho rozmixujeme. Smícháme všechny suroviny a pečlivě propracujeme. Tvarujeme vajíčka nebo kuličky a obalujeme ve směsi 3 PL moučkového cukru a 1 PL kakaa. Uložíme do chladu a necháme ztuhnout.

Tip: Pokud necháme ovoce nasáknout rumem několik dní, bude cukroví ještě delikátnější.

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---