

SÜTINYALÓKA



Hozzávalók kb. 20 darabhoz:

1 adag kakaós piskóta
15 dkg málnalekvár
5 dkg olvasztott étcsokoládé
8 cl tejszín
fapálcikák
olvasztott csokoládé (a ragasztásához)
színes marcipán
kakaópor
kókuszreszelék

A piskótát egy tálba morzsoljuk, hozzáadjuk a lekvárt, az olvasztott csokoládét és a tejszín, majd összegyúrjuk. Kb 4 cm átmérőjű golyókat formázunk belőle és olvasztott csokoládéba mártott fapálcikára szúrjuk őket. 15-20 percre fagyasztóba tesszük. Ezt az alapot a megfelelő színű olvasztott csokoládéba mártjuk, a hóembert kókuszreszelékbe forgatjuk. Színes marcipánnal, kakaóporral vagy cukorral felvert tojáshabbal dekoráljuk. Segédeszközként használhatunk fogpiszkálót, ragasztónak pedig olvasztott csokoládét.