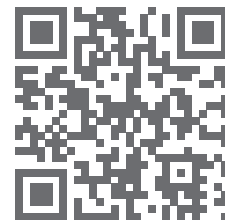


VIANOČNÉ BONBÓNY

OD COOLINARI.SK, NAPÍŠALA MIŽU



Na prípravu vianočných bonbónov budete potrebovať (50 bonbónov):

120 g kešu orieškov, 140 g nelúpaných mandlí, 50 g kokosu, 70 g lúpaných tekvicových semienok, 100 g sušených brusníc, 40 g kaka, 20 ks sušených datlí, 4 – 6 lyžíc višňového likéru (dá sa zameniť vodou vo verzii pre deti), štipku soli, 150 g 70% čokolády, hrst nasekaných mandľových lupienkov

A TAKTO NA TO:

V mixéri na hrubo pomelíte kešu a mandle. Pridajte kokos, kakaový prášok, soľ a opäť pár sekúnd mixujte. Ďatle prerežte na polovicu a odkôstkujte. Mixujte so sypkou zmesou. Tá by už mala byť trochu lepkavá. Prilejte 4 lyžice likéru, zapnite mixér a čakajte kým sa budú tvoriť hrudky. Ak zmes nie je dostatočne vlhká, prilejte ešte jednu, alebo dve lyžice likéru. Na záver pridajte tekvicové semienka a brusnice. Opäť mixujte. Lyžičkou naberajte a v dlani tvarujte guľky a ukladajte ich na plech vystlaný papierom na pečenie. Mne sa najlepšie guľôčkovalo jednou rukou. Zmes nemá byť vlhká, len lepkavá natoľko, aby guľky udržali tvar. Plech vložte aspoň na pol hodinu do chladničky.

Medzitým roztopte vo vodnom kúpeli čokoládu. Guľky v nej vidličkou obalte, odložte na papier na pečenie a posypte nasekanými mandľovými lupienkami. Skladujte v chladničke vo vzduchotesnej nádobe.

