



## Orechové guľky

Na prípravu orechových guľiek budete potrebovať (20 ks):

75 g d'atlí, 35 g lúpaných mandlí, 30 g lieskových orechov, 15 g strúhaného kokosu, 15 g slnečnicových semien lúpaných, 25 g sušených brusníc, 25 g vlašských orechov, 1 polievkovú lyžicu medu

Na obalenie:

150 g bielej polevovej čokolády, 20 g čokoláda Ruby Callebaut, cukrárska posýpka

A TAKTO NA TO:

Príprava orechových guľiek je veľmi jednoduchá. Všetky suroviny navážte do kuchynského robota s nástavcom nožov a poriadne rozmixujte. Vznikne vám jemne mazľavá masa. Tú preklopte na pracovnú dosku. Kúsok odoberte a dlaňami vytvorte guľku s priemerom 2 cm. Postup opakujte a guľky ukladajte na plech vystlaný papierom na pečenie. Z jednej dávky vám vyjde 20 guľičiek s priemerom 2 cm. Plech s guľkami dajte do chladničky.

Ak si nechcete prácu komplikovať, môžete ich v takomto stave ponechať, vložiť do vzduchotesnej nádoby a odložiť na Vianoce. Prípadne ich obaľte v nasekaných pistáciách, lyofilizovaných malinách a podobne. Ak však chcete, aby vaše orechové guľky vyzerali ozaj slávnostne, investujte trochu času a obaľte ich v roztopenej čokoládovej poleve, prípadne v bielej čokoláde. Priznávam, že bežne používam bielu čokoládu Callebaut, ale tá má jemne žltkastú farbu. Preto som kvôli jasne žiarivej bielej farbe siahla po bielej polevovej čokoláde, ktorá tuhne o čosi rýchlejšie, je o čosi sladšia, ale je krásna snehobiela. Čokoládovú polevu roztopte vo vodnom kúpeli. Jednu guľku po druhej v nej obaľujte a vidličkou opatrne obalenú guľku vyberte a položte na plech s papierom na pečenie. Na záver dozdobte guľky roztopenou Ruby čokoládou a posypte cukrárskou posýpkou. Orechové guľky vám vo vzduchotesnej nádobe vydržia pokojne dva týždne.