

Gesztenye szívecskék

Hozzávalók:

20 dkg gesztenyemassza
10 dkg darált keksz
5 ml rum vagy rumaroma
5 dkg olvasztott vaj
50 ml meleg tej
2 dkg porcukor

Dekoráció:

5 dkg vaj
5 dkg étcsokoládé

Gyöngycukor

Előkészítés:

Hozzávalók kimérése
Porcukor átszitálása
Vaj olvasztása
Tej felmelegítése
Gesztenye olvasztása, ha mirelitet használsz

Elkészítés:

A kekszet a porcukorral keverd el, majd add hozzá a vaját, a tejet és a rumot vagy rumaromát. Keverd őket össze, majd morzsold bele a gesztenyemasszát. Akkor dolgoztál jól, ha a kekszes rész ugyanolyan állagú, mint a massza.

Dolgozd őket össze, majd tedd lezárható edénybe, vagy folpackba és pihentesd legalább egy órát. Pihentetés után gyúrd át picit, hogy fellazuljon, majd porcukron nyújtsd ki fél cm vastagra. Szúrj belőlük szívecské formát, majd tedd vágólapra és rakd be a hűtőbe őket, hogy megkeményedjenek. Addig készítsd el a csoki bevonatot.

Dekorálás:

A csokit és a vaját olvaszd meg mikróban vagy gőz fölött, keverd el simára, majd hűtsd vissza. Ha kihűlt, nyomd bele a szívecskék egyik felét, majd tedd őket hűtőrácsra, ami alá tegyél papírt vagy tálcát, hogy a felesleg arra csöpögjön. Szórd meg gyöngycukorral, és a csoki dermedéséig, illetve tálalásig tedd a hűtőbe.

Kívánom, hogy sikerüljön! Fogyaszd egészséggel!

Cukormázás ölelés neked!

- Meli -

