



# Arancini plněné čokoládou s malinovým coulis

asi 10 ks



snadná příprava

do 30 minut



## Přísady::

### Na 2 porce:

2 balení Rýžová kaše Natural s chia semínky Dr. Oetker  
170 ml voda vařící  
2 KL Vanilková pasta Dr. Oetker  
40 g čokoláda bílá nebo hořká  
3 PL strouhanka  
3 PL mandle mleté (nebo ořechy či kokos)

### Coulis:

100 g maliny mražené  
2 PL cukr třtinový  
3 PL voda

- 1 Kaše vysypeme do misky, zalijeme horkou vodou z konvice, přidáme vanilkovou pastu a necháme pár minut nabobtnat. Směs by měla být hustá, aby se z ní daly tvarovat kuličky. Dáme ji zchladit a zatím si nachystáme čokoládu nakrájenou na cca 5gramové kostičky. Můžeme použít bílou i hořkou čokoládu.
- 2 Když už hmota není teplá, tvarujeme z ní kuličky a do každé vložíme čokoládu. Kuličky následně obalíme ve směsi strouhanky a mandlové mouky, případně kokosu nebo mletých ořechů.
- 3 V hlubší pánvi rozpálíme oheň a tyto naše arancini osmažíme. Hotové pocukrujeme.
- 4 Podáváme s malinovou omáčkou coulis, kterou si připravíme stak, že mražené maliny zasypeme cukrem, přidáme trochu vody a při nízké teplotě asi pět minut povaříme. Nakonec propasírujeme přes sítko.

