



Čokoládové kuličky se sušeným ovocem

asi 40 kusů



snadná příprava

do 20 minut



Přísady::

Na hmotu:

250 ml smetana ke šlehání 33%
2 balíčky Poleva de Luxe extra tmavá Dr. Oetker
2 KL máslo
100 g sušené meruňky (nakrájené na malé kostičky)
6 ks sušené fíky (nakrájené na malé kostičky)
50 g brusinky sušené
50 g rozinky
300 g ořechy lískové mleté
2 KL Bourbon Extrakt Vanilka Madagaskar Dr. Oetker

Na obalení:

6 PL Holandské kakao Dr. Oetker

- 1 V kastrůlku přivedeme smetanu do varu. Odstavíme a ihned přidáme polevy a máslo a mícháme, dokud se poleva zcela nerozpustí. Poté přidáme meruňky, fíky, brusinky, rozinky, ořechy a aroma a uložíme asi na hodinu do chladničky.
- 2 Ze vzniklé hmoty tvarujeme kuličky, které obalujeme v prosátém kakau. Do podávání uchováváme v chladu.

