

Hópelyhes csokigolyók

Csokoládés örömök

kb. 30 - 40 darab



Könnyen elkészíthető



up to 40 Min.



Hozzávalók:

A tésztához:

1 doboz Dr. Oetker Brownies
3 db tojás (közepes méretű)
100 g margarin (lágy)
50 ml víz

Ezenkívül:

2 ek. baracklekvár

A díszítéshez:

2 tasak Dr. Oetker Tortadara
kakaós
100 g Dr. Oetker Fondant fehér

1 Előkészítés:

Előkészítjük valamennyi hozzávalót. A dobozban található papírformát az útmutató alapján összehajtjuk, majd a sütőt előmelegítjük.

2 Elkészítés:

A tészta alapport és a dobozban található csoko-ládédarabokat egy keverőtálba öntjük. Hozzáadjuk a tojást, a margarint és a vizet, majd egy kézi habverő segítségével simára keverjük. A tésztát az előkészített papírformába öntjük, tetejét elsimítjuk. Végül a papírformát az előmelegített sütőbe középső részébe toljuk, és a süteményt megsütjük.

Alsó és felső sütés: kb. 160 °C

Légkeveréses: kb. 140 °C

**Sütési beállítás: Középre
sütés: kb. 40 - 45 Perc(ek)**



A megsült süteményt egy sütőrácsra téve hagyjuk kihűlni, majd felszeleteljük és egy keverőedényben kézzel összemorzsoljuk. Hozzáadjuk a baracklekvárt, és alaposan összekeverjük. A masszából egyforma golyókat formázunk, majd a golyókat kakaós tortadarába forgatjuk. A fondant cukormasszát gyúrjuk át alaposan, és nyújtófa segítségével, két fóliaréteg között (vagy kevés porcukorral megszórt munkafelületen) nyújtsuk ki kb. ½ cm vastagra, majd hópehely alakú sütemény- vagy dekorformázóval kiszaggatjuk. A fondant hópehelyeket a csokigolyókra helyezzük.

recipe.tip.from.the..

- A maradék fondanttal további ünnepi díszeket készíthetünk süteményekhez.

