

EHETŐ SZERENCSEHOZÓK



Kb. 20 darabhoz.

Alapja: 50 dkg darált keksz, 1,5 dl narancslé, 10 dkg olvasztott étcsokoládé.
10 dkg olvasztott étcsokoládé
20 dkg tortadara
15 dkg olvasztott epres fehércsokoládé
10 dkg piros ételfestékkel összekevert kókuszreszelék
rózsaszín, fekete és zöld marcipán
1 tojásfehérje 1 evőkanál cukorral felferve

A kekszes alapból 4,5-5 cm átmérőjű golyókat formázunk. A kéményseprő testét étcsokoládéba és a tortadarába forgatjuk, a malacét epres fehércsokoládéba és a piros kókuszreszelékbe. Színes marcipánnal dekoráljuk, ha kell, étcsokoládét használhatunk ragasztónak.