



## ZSERBÓ POP CAKE

### HOZZÁVALÓK

- 80 g dió
- 200 g vajás keksz
- 100 g baracklekvár
- 20 g tejszín
- 200 g étcsokoládé darabolva
- ½-1 ek kókuszszír vagy vaj (opcionális)

### HASZNOS ESZKÖZÖK

- Pálcika
- Trüffel -, vagy mini muffin papír

### ELKÉSZÍTÉS

1. Egy serpenyőben pirítsa meg a diót, majd tegye a keverőedénybe, és aprítsa **5mp/4-es fokozaton**.
2. Adja hozzá a kekszet, és aprítsa **5mp/4,5-es fokozaton**.
3. Adja hozzá a tejszín, a lekvárt, és keverje **10mp/5-ös fokozaton**, amíg összeáll.
4. Formázzon golyókat a masszából, szúrjon bele pálcikát, és tegye a mélyhűtőbe 30 percre.
5. Tegye a csokoládét a keverőedénybe, és olvassza **5p/50°C/2-es fokozaton**. Amennyiben túl sűrű kókuszszírral vagy vajjal hígíthatja. Mártsa a golyókat az olvasztott csokoládéba, majd sütőpapíron hagyja megszilárdulni.



Előkészítés

5 perc



Teljes idő

50 perc



Nehézségi fok

közepes



Adag

20 darab