

Medenjaci (2)



Sastojci

Potrebno je:

- 100 g čokolade
- 150 g tamne čokolade couverture
- 40g džema od kajsija
- 2 kašike soka od pomorandže ili Cointreaua likera
- 30 g lešnika, sitno iseckanih
- 3 kašike kokosovog brašna

Priprema

Tradicionalni medenjaci poznati i kao lebkuchen sinonim su za Božić u Nemačkoj i Austriji. Recept vam omogućava da uživate u ukusu lebkuchena na malo drugačiji način: u obliku kuglica.

Prstima izmrвите čokoladu, pomešajte sa Cointreauom (ili sokom od pomorandže), džemom i lešnicima i oblikujte kuglice.

Istopite couverture čokoladu u činiji nad ključalom vodom i uz pomoć cackalica umacite kuglice u couverture čokoladu.

Potom ih uvaljajte u kokosovo brašno i ostavite na hladnom mestu.