

כדורי שוקולד לבן



רכיבים

- פירורי עוגה מפוררת (קנויה, או מוכנה, או שאריות מהחג. למי שמתעקש מצורף מתכון לעוגת טורט)
- גרם שוקולד לבן
- גרם שמנת מתוקה
- גרם חמאה
- כפית ליקר פירות
- כוס קוקוס טחון
- 1/2 2/1 כוס סוכר לבן
- ביצה מופרדות
- גרם סוכר לבן
- גרם קמח לבן

הכנה

1. להקציף חלבונים וסוכר, להוסיף חלמונים וקמח. להעביר לתבנית מספר 24 ולאפות בחום בינוני כ-20 דקות.
2. כשהעוגה יוצאת מהתנור, לחורר בה כמה חורים בעזרת קיסם, וליצוק באופן שווה בין שליש לחצי כוס מים. לחכות שהעוגה תתקרר ואז לפורר אותה.
3. להמיס במיקרו שמנת, שוקולד, חמאה, ליקר ולערבב לתערובת אחידה.
4. לערבב את פירורי העוגה, תערובת השוקולד ואת שאר החומרים.
5. ליצור כדורים, לגלגל בקוקוס, להניח בעטרות נייר.
6. לקרר, ניתן להקפיא, הכדורים לא קופאים וניתן להגיש ישירות מהמקפיא, נהדר לימי הקיץ החמים!

20 דקות

8 servings 8