MARCEPANOWA TRUFLA

KORAL

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Trufla

ciastko	360 gr herbatniki,biszkopty
masa makowa	50 gr
margaryna	1/4 kostki
mleko	1/4 szklanki
cukier kryształ	1/4 szklanki
powidła śliwkowe	2 łyżki
kakao	2 łyżki
krem orzechowy	2 łyżki
bakalie	

Nadzienie

migdały	20 szt
marcepan	150 gr masy

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Migdały sparzyć i obrać ze skórki.
Wszystkie ciasta (ciemny biszkopt, herbatniki, wafle, biszkopty) pokruszyć .

KROK 2 Masę marcepanową pokroić na 20 małych cząstek.

KROK 3 Do każdej cząstki marcepana włożyć migdała , uformować kulki i włożyć je do zamrażalnika.

KROK 4 Mleko, margarynę, cukier i kakao zagotować (na wolnym ogniu).
Dosypać ciasta , podać powidła , masę makową i krem orzechowy, zdjąć z ognia i szybko mieszając dodać posiekane bakalie i rodzynki namoczone w rumie.
Wyjąć kulki marcepanowe z zamrażalnika i każdą obtoczyć w masie dobrze dociskając.
Potem kulki obtoczyć w kakao i wstawić do lodówki.