



Hozzávalók:

30 szem törökmogyoró, 30 darab vajkaramella
a csokoládékrémhez:

10 dkg étcsokoládé, 15 dkg tejsokoládé, 1 dl zsíros habtejszín, 5 dkg vaj

a bevonáshoz:

30 dkg étcsokoládé vagy fehér csokoládé

1. A csokoládékrémhez a kétféle csokoládét egy kisebb lábasba tördeljük, a tejszínt ráöntjük, a vajat hozzáadjuk. Kis lángon melegítjük, míg jó félig fölolvad minden, majd a tűzről lehúzzuk, és többször megkeverve hagyjuk, hogy a benne lévő melegtől teljesen fölolvadjon.
2. A mogyorót egy serpenyőbe szórjuk, közepes lángon, folyamatosan rázogatva 4-5 percig pirítjuk. Félrehúzzuk, egy kicsit hűlni hagyjuk, majd vékony barna héját ledörzsöljük róla.
3. A vajkaramellát egy picit meglágyítjuk, amire két megolvas is tökéletes: 130-140 fokos sütőben pár perc, illetve mikrohullámú készülékben kb. 12 másodperc. Megnedvesítjük a tenyereinket, az egyikbe egy karamellát teszünk, másik tenyerünkkel egy kicsit elnyomkodjuk. Egy tisztított mogyorót rakunk a közepébe, majd meggömbölygetjük úgy, hogy a mogyorót a karamell körös-körül bevonja. Miután a karamell meleg, az is jó megoldás, ha egy kis darab sütőpapíron lapítjuk el, mielőtt belekerül a mogyoró. 10-15 percre hűtőszekrénybe tesszük.
4. A csokoládékrém időközben kellően lehűlt, így a karamellás mogyoróból párat belerakunk, egy evőkanállal beleforgatjuk, hogy a krém mindenhol bevonja, majd egy kis szilikonos csokoládéformába rakjuk. Akinek nincs ilyen formája, a kis golyóbisokat rakja sütőpapírral bélelt tepsire, és a kanállal igazgassa el, hogy szép gömbölyű legyen. Miután a csokikrém lágy, a formázása szebb, ha berakjuk a hűtőbe, és 10-15 perc elteltével, amikor egy kicsit megdermedt, kézzel pár mozdulattal át gömbölygetjük. Ha időközben a

csokoládékrém megdermedne, pár pillanatra tegyük a tűzhelyre, és egy kicsit melegítsük föl, így újra lehet dolgozni vele. Akár szilikonformába, akár sütőpapírra raktuk a golyókat, tegyük mindet a hűtőbe dermedni.

5. A bevonáshoz való csokoládét fölolvastjuk, de vigyázzunk, ne melegítsük túl, mert akkor tömbbé összeáll, és kezelhetetlen lesz.

6. A szilikonos formából a kis bonbonokat egy sütőpapírral bélelt tepsire kinyomkodjuk. Egyesével egy kanállal vagy kézzel az olvasztott csokoládéba forgatjuk úgy, hogy minél kevesebbet dédelgessük, ne olvadjon meg a kezünk melegétől. Ha megforgattuk a csokoládében, kissé lecsöpögtetve visszarakjuk a sütőpapírra, és dermedni hagyjuk.

Jó tanács

- Mogyoró helyett kerülhet bele kis marcipángolyó vagy gesztenyegolyó is.

30 darab

Elkészítési idő: 1 óra + dermedtés

Egy darab: 163 kcal • fehérje: 2,2 gramm • zsír: 10,6 gramm • szénhidrát: 14,6 gramm • rost: 0,4 gramm • koleszterin: 13 milligramm

A recept elkészítése [IDE KATTINTVA](#) a YouTube-on is megtekinthető.