



Hozzávalók

az alaphoz:

25 dkg sütőmargarin vagy vaj, 25 dkg porcukor, 2 csomag vaníliás cukor, 50 dkg darált háztartási keksz

a piros részhez (a dinnye belsejéhez):

fél üvegce (15 ml) piros ételszínezék, 2-3 evőkanál dinnyelikőr (ennek hiányában hideg víz, rumaroma vagy cherry brandy aroma), kb. 5 dkg nagyszemű tortadara vagy csokireszelék (ez adja majd a “dinnye magjait”)

a zöld részhez (a dinnye külsejéhez):

fél üvegce (15 ml) zöld ételszínezék, 2-3 evőkanál dinnyelikőr (ennek hiányában hideg víz)

1. Az alaptésztához a puha (szobahőmérsékletű) margarint (vaját) a porcukorral és a vaníliás cukorral jól kikeverjük. A keksszel összedolgozzuk, majd két részre osztjuk.
2. Az egyikbe beledolgozzuk a piros ételszínezéket, a dinnyelikőrt (rumaromát) és a tortadarát. A másikba kerül a zöld színezék és a dinnyelikőr. Ha bármelyiket száraznak éreznénk, nem tudjuk formázni, 1-2 evőkanál vizet vagy dinnyelikőrt gyúrunk még bele.
3. Mindkét tésztából 6-6 golyót formázunk, a pirosakat 1 órára hűtőbe tesszük, hogy megkeményedjen.
4. A zöld golyócskákat egyenként kissé ellapítjuk. Az egyik közepére egy piros golyócskát teszünk, majd a zöld tésztába “csomagoljuk”. Így készítjük el a többi dinnyét is. Egyszerre csak eggyel dolgozunk, nehogy a piros golyó megpuhuljon és szétnyomódjon. Éjszakára hűtőszekrénybe tesszük.
5. Másnap forró vízbe mártott késsel egyenként félbevágjuk, a feleket vágott felükkel lefelé fordítva 4-4 részre szeleteljük.

Jó tanács

- A dinnyeszeleteken jobban hangsúlyozhatjuk a magokat, ha a piros részre olvasztott csokoládét csepegtetünk, amit fogvájóval kissé hosszúkasra meghúzunk.

48 szelet

Elkészítési idő: 50 perc + dermedtés

Egy szelet: 112 kcal