



Hozzávalók:

25 dkg fagyasztott gesztenyemassza, 2-3 evőkanál rum, 14 dkg étcsokoládé, 2 evőkanál porcukor, fél evőkanál forró víz

1. A szobahőmérsékleten fölengedett gesztenyemasszát a rummal összegyúrjuk, nyolc részre osztjuk és egyenként ellapítva szív alakúra formáljuk, majd hűtőbe téve megdermesztjük.
2. A csokoládét kis tálkában, nem túl erős vízgőzön fölolvastjuk. A gesztenyeszívek felső, szélesebb részébe fogvájót vagy fondüvillát szúrunk, melynek segítségével az alsó kb. kétharmadát a fölolvastott csokoládéba mártjuk. Ezután a szíveket zsírpapírra rakjuk, majd hűtőszekrényben megdermesztjük.
3. Közben a porcukrot a vízzel simára keverjük, és a szívek szabadon hagyott felső harmadát ebbe mártjuk (olvasztott fehér csokoládéba is lehet). Végül rövid időre hűtőszekrénybe rakjuk.

8 darab

Elkészítési idő: 30 perc + dermesztés

Egy darab: 208 kcal • fehérje: 1,4 gramm • zsír: 6,3 gramm • szénhidrát: 36,3 gramm • rost: 1,3 gramm • koleszterin: 0 milligramm