

Velikonoční nepečená vajíčka

Kategorie: Vejce

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

360 g rumových perníčků

100 g nejlépe rybízové marmelády

50 g másla

50 ml citronové šťávy

barevné sypání

200 g čokoládové polevy

Postup

Postup přípravy: Perníčky rozmačkáme nebo nastrouháme do mísy, dáme citronovou šťávu a necháme chvíli odstát, pak přidáme změkklé máslo a marmeládu a důkladně promícháme. Z hmoty tvarujeme vajíčka, aby se nám ruce nelepily, tak si je vlhčíme vodou. Pak dáme asi na hodinu ztuhnout do lednice. Polevu rozehtřejeme ve vodní lázni. Dobře ztuhlá vajíčka zespodu napícháme na špejli a máčíme do čokolády. Necháme okapat a polovinu vajíčka obalíme v barevném sypání. Můžeme také obalit v kokosu, ořechích atd. Necháme ztuhnout. Můžeme půlku vajíčka namočit v bílé polevě a druhou v tmavé. Záleží na naší fantazii, jak si je ozdobíme.