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 změklé 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 rozehřejeme ve vodní lázni. Dobře ztuhlá vajíčka zespodu napíchneme na špejli a máčíme do čokolády. Necháme okapat a polovinu vajíčka obalíme v barevném sypání. Můžeme také obalit v kokosu, ořeších atd. Necháme ztuhnout. Můžeme půlku vajíčka namočit v bílé polevě a druhou v tmavé. Záleží na naší fantazii, jak si je ozdobíme.