Delikátní Raffaello

Kategorie: Moučníky

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 1

- **na obalení**
- strouhaný kokos 1 ks
- **těsto**
- strouhaný kokos 200 g
- bílá čokoláda 100 g
- salko 1 plechovka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Ve vodní lázni rozehřejeme bílou čokoládu. Do zcela rozpuštěné čokolády přidáme salko a vyšleháme metličkou. Do směsi postupně přisypáváme strouhaný kokos tak dlouho, dokud se nevytvoří husté těsto. Podle mých zkušeností zbude ještě kokos na obalení kuliček.

Hrnec vyndáme z vodní lázně a dáme ho přibližně na hodinu do chladu. Ve vodě, která zůstala v hrnci po vodní lázni, spaříme mandle, vyloupeme je a osušíme. Z vychladlého těsta vytvarujeme kuličky s mandlí uprostřed. Kuličky nakonec obalíme ve strouhaném kokosu.

Delikátní Raffaello servírujeme v papírových košíčcích.

TIP: Pokud se těsto hodně lepí na ruce, pomůže si je namáčet ve vodě.