



## Cseresznye csokival, marcipánnal

2011 július 04. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Édes kis semmiség. Egy falat b?nbeesés, s?t elkárhozás! Marcipánnal töltött cseresznyeszemek, csokoládéba mártva... Csokival töltött cseresznyék marcipánba burkolva, mandulába forgatva... Egy nyári bonbon!

*hozzávalók*

cseresznye  
ét bevonó csoki  
marcipán  
rum vagy konyak  
darált mandula  
kevéske vaj  
kevés habtejszín

A csokit apróra vágjuk és kevéske vajjal és rummal olvadni tesszük vízg?z fölött.  
A cseresznyét megmossuk, leszárítjuk és óvatosan kimagozzuk.



A magozott cseresznyét papírtör?re sorakoztatjuk úgy, hogy a nyitott része legyen a papíron.

A mandulát megdaráljuk. A megolvadt csokit jól elkeverjük egy kevéske tejszínnel, míg szép, fényes, kellemes állagú masszát kapunk.

A cseresznyék egy részét csokival töltjük meg, azaz az olvadt csokiból csurrantunk a mag helyére, majd a gyümölcsöt immár nyílásával felfele tányérra rakosgatjuk (lehet?leg ne d?ljenek oldalra).

A többi cseresznyébe a mag helyére kis marcipángolyócska kerül. Ezeket fogpiszkálóra szúrjuk, beleforgatjuk az olvadt csokiba és egy dobozba (hungarocellre, ha van) t?zdeljük, hogy a csokimáz megszáradjon.

Amint a csoki megdermedt a többi cseresznye belsejében, egy-egy darabka marcipánt - kb, mint a gyümölcs, akkorákat - fólia között kicsit kinyújtunk, belecsomagolom a csokibelsej? cseresznyéket, majd a darált/megtört mandulába forgatom.

Szerz?: 5PL

További receptek, információk itt találhatóak:

<http://maxkonyhaja.blogspot.com/>

<http://thechefviki.blogspot.com/>

<http://garffyka.blogspot.com/>

[Tweet](#)



DR. DRÁBIK JÁNOS  
**100 ÉVVEL TRIANON UTÁN**  
DVD A trianoni gyalázaatról tabumentesen



„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

**Ajánló**