

“Oreós töltött golyók. 🍫 😊

-Vegán-, hozzáadott cukormentes / a fehér csoki nádcukorral készült, helyette cukormentes vegán alternatívát is választhatok/-

Hozzávalók (12 db golyóhoz):

1 tábla VEGANZ bio fehér csokoládé kókuszos

1 csomag gullon oreós keksz, twins keksz (@sparmagyarország oreo kekszet is választhat, akinek csak laktóz és gluténérzékenysége van)

1 konzerv SBUDGET kókusz tej (kokos-milch, konzerves)

1 db @sparmagyarország folyékony édesítőszer

1 db vanília aroma

Elkészítés:

A kekszet ketté választjuk. A krémet félre tesszük belőle, majd a csokis kekszeket egy kutter segítségével össze daráljuk.

Ebből egy tálba kimérünk 100 g-ot, amit használni fogunk az alaphoz. A többit félre tesszük díszítésnek.

A keksz alaphoz hozzá adunk 3 g folyékony édesítőszer, 2 g vanília aromát és 30 ml kókuszkrémet/kókusztejet.

Ezt egy gyúrható masszává dolgozzuk, majd félre tesszük pihenni.

A fehér csokoládéból 25 g-ot össze darálunk, majd félre tesszük a díszítéshez. Újabb 25g fehér csokit külön úgyszintén össze daráljuk, majd hozzáadjuk az oreo belső töltelékét (30g) és 10-15 g kókusztejet. A kutter segítségével egy nyomható krémet készítünk belőle. Az így kapott krémet egy hosszú csővel ellátott habszákba rakjuk.

Elkezdjük formázni az oreo golyókat, ahogy ezek kész vannak az előre betöltött krémmel fogjuk megtölteni a közepüket. A keletkezett kis mélyedést elegyengetjük a kezünkkel, majd kókusztejben meghempergetjük őket, hogy jól tapadjon rá a külső réteg. Az egyik felét oreo kekszbe a másik felét darált fehér csokiba forgatjuk a díszítéshez.

EXTRA TIPP: olvasztott fehér csokoládéba is lehet mártani az oreo golyókat. Így a hűtőben kell pihentetnünk, míg megdermed a csoki réteg.”

---