



Przepis BLOGERKI

Kulki twarogowe w posypce kokosowej



Składniki:

- 250g sera twarogowego
- 100 g białej czekolady
- 1 łyżka jogurtu naturalnego
- 1 łyżka cukru pudru
- kilka łyżek wiórek kokosowych



Przygotowanie:

Twaróg rozgnieć w misce widelcem z cukrem pudrem i jogurtem. Czekoladę posiekaj a następnie rozpuścić w kąpeli wodnej: W garnku zagotuj wodę. Czekoladę umieść w metalowej lub szklanej misce o większej średnicy niż średnica garnka. Miska nie powinna dotykać wrzątku. Podgrzewaj na małym ogniu, co jakiś czas mieszając, aż czekolada się roztopi. Czekoladę można także rozpuścić w kuchenke mikrofalowej. Czekoladę zostaw na chwilę do przestudzenia - powinna być nadal płynna. Czekoladę dodaj do twarogu i dokładnie wymieszaj do uzyskania jednolitej konsystencji. Masę wstaw do lodówki na około 30 minut, aby nieco stwardniała - będzie z niej łatwiej formułować kulki. Z powstałej masy uformuj kulki równej wielkości. Wiórki kokosowe wsyp na talerz, obtocz w nich przygotowane kulki. Wstaw do lodówki do schłodzenia na minimum 1 godzinę.