



NUTELLA BÄLLCHEN

Zutaten:

500 g Biskuitreste
140 g Frischkäse, Mascarpone oder Ricotta
5 EL Nutella
1 Eiweiß
Kokos,- Mandel,- oder Nussmehl zum Walgen

Zubereitung:

- In einer Schüssel den Frischkäse mit der Nutella gut verrühren. Das Biskuit fein zerbröseln.
- Die Nutellamischung zu den Bröseln geben und gut durchkneten. Je nachdem, wie saftig der Kuchen ist, braucht man vielleicht etwas mehr Nutella.
- Man muss aus der Kuchen-Nutella-Masse Kugeln formen können, ohne dass diese zerbröseln.
- Ein Eiweiß in einer Tasse kurz verrühren. Die Kugeln darin und dann im Kokosmehl walgen und für mindestens eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen.





LOPTICE OD NUTELLE

Sastojci:

500 g biskvita (ostatci)

140 g svježeg, mascarpone ili rikota sira

5 kašika Nutelle

1 bjelance

brašna od kokosa, oraha ili badema za uvaljati

Priprema:

- U jednoj zdjeli pomiješajte sir i Nutellu. Rukama izmrvite biskvit, dodajte mješavinu sira i Nutelle i dobro premijesite.
- Zavisno od toga koliko je biskvit sočan, možete dodati još malo Nutelle.
- Bitno je da od tijesta možete formirati loptice koje se ne raspadaju.
- Bjelance stavite u zdjelu i kratko promiješajte. Loptice zatim umočite u bjelance i uvaljajte u brašnu od kokosa ili oraha.

Nakon toga ih ostavite u frižideru još barem pola sata i servirajte hladne.

