



„GEFÜLLTE SCHNEEBÄLLE“ – RAFFAELLO- UND KEKSKUGELN MIT FRUCHTKERN

Weißer Masse:

80 g Kokosöl/Fett oder handelsübliche Butter
300 g weiße Schokolade
200 g Schlagobers/Sahne
280 g Kokossette/Kokosmehl

Braune Masse:

150 g Zucker
100 ml Wasser
125 g Butter
250 g fein gemahlener Butterkeks
3 EL Kakao (ungesüßt)

Zum Befüllen:

ca. 10-12 Trockenfeigen
100 g Walnusshälften

Zum Walzen:

ca. 100 g Kokossette/Kokosmehl

Zubereitung:

- 1) Zuerst weicht ihr die Feigen im warmen Wasser ein und beginnt dann mit der Zubereitung der weißen Masse.
- 2) Dafür hackt ihr die Schokolade in kleine Stücke und schmelzt sie zusammen mit dem Kokosöl/fett über dem Wasserbad.
- 3) Dann rührt ihr rasch die Sahne ein und das Kokosmehl. Deckt die Masse mit Frischhaltefolie ab und lasst sie im Kühlschrank gut auskühlen, für etwa 1-2 Stunden.
- 4) In der Zwischenzeit bereitet ihr die braune Masse vor. Kocht den Zucker und das Wasser auf bis die Mischung sprudelt. Fügt die Butter hinzu bis sie geschmolzen ist.
- 5) Dann nehmt ihr den Topf vom Herd und rührt den gemahlene Keks und das Kakao ein. Auch diese Masse wird abgedeckt und kühl gestellt.
- 6) Die Feigen befreit ihr vom überschüssigen Wasser bzw. ihr tropft sie ab und schneidet sie ein wenig ein, so dass sie mit einer halben oder auch einer ganzen Walnuss befüllt werden können. Dann stellt ihr sie für etwa eine halbe Stunde kalt.
- 7) Nach dieser Zeit umhüllt ihr jede der Feigen zunächst mit einer braunen und dann mit einer weißen Schicht (ihr könnt es auch umgekehrt machen). Am einfachsten geht das, indem ihr aus der weißen bzw. der dunklen Masse einen Ball formt, diesen auf einem Stück Klarsichtfolie flachdrückt und mit diesem dann die Feigen umhüllt (siehe Video).
- 8) Die Bälle walzt ihr dann noch in etwas Kokossette und stellt sie für mindestens 2-3 Stunden kühl, am besten aber über Nacht.
- 9) Danach zerteilt ihr sie mithilfe eines dünnen und scharfen Messers, damit sie euch nicht zerfallen. Ihr könnt sie vierteln oder auch in Scheiben schneiden.

Tipp: Ihr könnt die ganzen Bälle auch einfrieren. Nehmt sie dann einfach etwa 2-3 Stunden vor dem Servieren aus dem Gefrierschrank und taut sie bei Zimmertemp. auf.





„KOKOSOV ORAH“ ILI „SNJEŽNA GRUDVA“ – KOMBINACIJA RAFFAELLO I KEKSKUGLICA SA VOĆNIM PUNJENJEM

Bijela masa:

80 g kokosovog ulja/masti ili običnog maslaca
300 g bijele čokolade
200 g slatkog vrhnja (ne biljno!)
280 g kokosovog brašna

Smeđa masa:

150 g šećera
100 ml vode
125 g margarina
250 g mljevenog keksa
3 kašike tamnog kakaa

Za punjenje:

oko 10-12 suhих smokava
100 g oraha (polovice ili cijeli orasi)

Za uvaljati kuglice:

oko 100 g kokosa

Priprema:

- 1) Počnite potapanjem smokava u mlakoj vodi. Potrebno im je barem jedno sat vremena da malo omekšaju.
- 2) Zatim pripremite bijelu masu. Bijelu čokoladu isjeckajte na male komadiće pa je skupa sa kokosovim uljem otopite na pari.
- 3) Zatim brzo umiješajte slatko vrhnje i kokosovo brašno. Smjesu prekrijte prozirnou folijom i stavite u frižider na hlađenje na jedno sat-dva vremena.
- 4) U međuvremenu pripremite smeđu smjesu. Prokuhajte šećer i vodu dok se ne počnu stvarati mali balončići pa umiješajte margarin i otopite ga.
- 5) Tekućinu maknite sa vatre pa umiješajte mljeveni keks i kakao. Sve dobro promiješajte pa, isto kao i bijelu smjesu, stavite na hlađenje.
- 6) Smokve ocijedite pa svaku zarežite tek toliko da je možete napuniti orahom. Ako može pola stati, to je super, a ukoliko su smokve manje, izrežite i orah na komadiće.
- 7) Zatim smokve stavite na najmanje pola sata u frižider na hlađenje.
- 8) Nakon tog vremena svaku smokvu obložite prvo smeđom pa bijelom smjesom (možete i u obrnutom redoslijedu, tako liči na kokosov orah).
- 9) Lopticu smjese najbolje pomoću komada prozirne folije poravnajte dok ne napravite okruglu ploču. Na nju stavite smokvu pa je obložite smjesom i rukama formirajte lijepu kuglu. Ako vam smjesa puca, to ne treba da vas brine, jer ćete sve rupice pomoću topline vaših ruku zatvoriti. Na kraju ih uvaljajte u kokos. Lopte stavite na hlađenje najbolje preko noći.
- 10) Nakon tog vremena oprezno ih prvo prepолоvite a zatim izrežite na kriške ili četvrtine, zavisno od veličine smokava. Za rezanje koristite što tanji i oštiji nož kako vam se nebi raspale.

Savjet: Loptice možete i zamrznuti. Samo ih na jedno 2-3 sata prije serviranja ostavite na sobnoj temperaturi da se otkrave.

