

Raffaelo snjegovići

25–30 Min

Sastojci 15 Porcije

= Kotányi Produkte

100 ml	Slatkog vrhnja
200 g	Bijele čokolade
70 g	Kokosovog brašna, plus dodatno za valjanje
50 g	Krem sira
1 žličica	Bourbon vanilija pasta

Za dekoraciju:

- Gumeni bomboni, za šal i nos
- Šarene perlice, za gumbe i oči
- Štapići, za ruke

Priprema

1. Zagrijete slatko vrhnje do vrenja. Nasjeckajte čokoladu i preko nje prelijte kipuće slatko vrhnje. Ostavite par minuta da odstoji pa dobro promiješajte kako bi se čokolada rastopila.
2. Dodajte Bourbon vanilija pastu, kokos i krem sir, dobro pomiješajte te stavite u hladnjak sat vremena, odnosno dok se smjesa ne stvrdne.
3. Vlažnim rukama oblikujte kuglice (veće za tijelo i manje za glavu) pa ih uvaljajte u kokos. Uzmite jednu veću kuglicu te uz pomoć malo rastopljene bijele čokolade zalijepite na nju manju kuglicu. Ponovite s ostatkom kuglica.
4. Gumene bombone izrežite na trakice dužine 5 cm za šal te na trokutiće za nos. Štapiće izlomite na manje komade. Svakom snjegoviću namjestite šal, nos, oči, gumbe i ruke. Poslužite, a ostatak čuvajte u hladnjaku do 3 dana.