כדורי לוטוס גבינה בציפוי שוקולד לבן

תומר ארד



<u>מרכיבים:</u>

לתערובת הכדורים:

- חבילת עוגיות לוטוס / עוגיות קרמל טחונות
- חצי קופסת גבינה לבנה
- מנת אספרסו ארוך מקפסולת Soprano של אספרסו קלאב.

לציפוי:

- 200 גרם שוקולד לבן
- 2 כפות שמן / 20 גרם חמאת קקאו

לקישוט:

- מעט שוקולד לבן מומס
- שיערות קדאיף

<u>אופן ההכנה:</u>

1. בקערה מערבבים את כל מרכיבי תערובת הכדורים עד לקבלת עיסה אחידה.
2. מעבירים להקפאה למשך חצי שעה.
3. יוצרים מהתערובת כדורים קטנים, בערך 12 כדורים, ותוקעים בכל כדור קיסם או שיפוד.
4. מקפיאים לחצי שעה נוספת.
5. ממיסים במיקרוגל את השוקולד הלבן עם השמן או חמאת הקקאו בפולסים קצרים, עד לקבלת תערובת חלקה ואחידה.
6. מצפים את הכדורים בשוקולד הלבן ומניחים על נייר אפייה.
7. מזלפים מעל עוד מעט שוקולד לבן לקישוט ומפזרים שיערות קדאיף.

בתאבון!