

## Zserbógolyó

### Hozzávalók:

- 20 dkg darált keksz
- 20 dkg tört dióbél
- 20 dkg sárgabaracklekvár
- 20 dkg 70%-os étcsokoládé
- 0,5 dl étolaj
- árvácska

### Elkészítése:

A tört dióbél harmadát megpirítjuk. A darált kekszhez hozzákeverjük a maradék tört dióbelet és a sárgabaracklekvárt.

Nedves kézzel golyókat formázunk belőle.

A vízfürdőben felmelegített étolajhoz hozzáadjuk az összetört étcsokoládé felét, majd a vízgőzről levéve a többi étcsokoládéval simára keverjük.

A zserbógolyókat a csokoládéba mártjuk, majd megszórjuk a megpirított dióval és a tetejét árvácskával díszítjük.

**Séfünk tippje:** A töltelékét gazdagíthatjuk marcipánnal és pirított, őrölt pisztáciával is.