

Gesztenyegolyó

Hozzávalók:

25 dkg gesztenyemassza
1 evőkanál rum
meggybefőtt
porcukor
csokoládéreszelék



Elkészítés:

A gesztenyemasszát ízlés szerinti porcukorral és a rummal egyneművé összedolgozzuk. Kis gombócokat formálunk belőle, melyeknek közepébe egy-egy meggy szemet teszünk. Csokoládéreszelékbe forgatjuk, és a hűtőben 1-2 órát szikkasztjuk.