

## Zserbógolyó egyszerűen



Bár tegnap mindenki sok-sok édességet ehetett Mikulás napja alkalmából, de azért ma egy olyan gyorsan és könnyen elkészíthető süti receptjét osztjuk meg, amihez egyáltalán nem kell szakértőnek lennie senkinek. Ha pontosan betartjuk a leírás minden egyes pontját, akkor a fenti képen látható sütikülönlegességgel kápráztathatjuk majd el az ünnepi asztal mellet ülőket.

### Hozzávalók:

15 dkg kekszmorzsa  
10 dkg dió  
17 dkg őszibaracklekvár  
20 dkg étcsokoládé (60%-os)  
3 dkg dió (a díszítéshez)  
1 evőkanál napraforgóolaj

### Elkészítés:

A kekszet és a diót összeforgatjuk, majd annyi lekvárt adunk hozzá, hogy formálható legyen az állaga.

Ezután kb. diónyi golyókat formálunk belőle, majd sütőpapíros tálcára rakosgatjuk, és hidegre tesszük, hogy jól megdermedjen.

A csokoládé háromnegyedét és az olajat gőz felett megolvasztjuk, majd levesszük a gőzről, hozzáadjuk a maradék csokit, és kevergetve feloldjuk benne.

A lehűlt golyókat egy villára rakjuk, és óvatosan rákanalazzuk az olvadt csokit, a felesleget hagyjuk lecsurogni.

Darált dióval díszítjük, majd hidegre tesszük, hogy a csoki megszilárduljon rajta.

Videó az elkészítésről:

<https://www.nosalty.hu/recept/zserbogolyo-egyszeruen>