

Czary Penelopy: Truflowe baranki wielkanocne

W ubiegłym roku prócz tradycyjnych wielkanocnych wypieków i słodkości, przygotowałam truflowe baranki. Pomysł na ich wygląd zaczerpnęłam z internetu, jednak przepis zrobiłam po swojemu. Z czego są te truflowe baranki? Przygotowałam je z ciasteczek owsianych i herbatników.



Do produkcji takich baranków można też wykorzystać resztki ciast (keksa, murzynka). Ciasto podzieliłam na dwie części. Z pierwszej przygotowałam właśnie baranki dla dzieci. Ich atutem niewątpliwie jest możliwość stworzenia zabawnej dekoracji stołu. Ułożyłam je w pobliżu nakryć dla dzieci i naprawdę bardzo się im to spodobało.

Jednak aby dorośli nie czuli się pokrzywdzeni, do drugiej części ciasta dodałam nieco rumu i spirytusu i powstały wysmienite, klasyczne, okrągłe truflle (oczywiście tylko dla dorosłych).

Potrzeba:

około 90 dag pokruszonych ciastek, herbatników lub resztek ciast,
1/2 szklanki cukru,
1/2 szklanki mleka,
1/2 szklanki rodzynków, (opcjonalnie)
słoik dżemu, marmolady lub powideł śliwkowych (powinien być gęsty),
1/2 kostki miękkiego masła lub margaryny,
2-3 łyżki według uznania-likieru cointreau , rumu lub amaretto, spirytusu, nalewka wiśniowa,
Wiśnie z nalewki
4 łyżki kakao,
2-3 łyżki nutelli lub roztopionej czekolady (ja zazwyczaj używam właśnie gęstej czekolady)
garść pokruszonych orzechów,
garść migdałów- mielimy
dodatkowo:
wiórki kokosowe
polewa z białej czekolady (możecie użyć gotowej)
paluszki z makiem lub zwykłe
płatki migdałowe
kilkanaście sparzonych i obranych migdałów

Ciastka/ciasta pokruszyłam i zmiksowałam w malakserze. Zmiksowane okruchy wsypałam do miski. Jeśli bajaderkę robimy z resztek ciast, to warto jest dodać do nich około 100 g pokruszonych drobno lub zmiksowanych herbatników.

Mleko, cukier, masło i kakao zagotowałam. Gdy masa trochę przestygła, wlałam ją do zmiksowanych ciastek, zamieszałam ją, dodałam powidlą i resztę składników. Oceniam konsystencję ciasta: jeśli jest zwarta, dzielę masę na dwie części.

Baranki

Z pierwszej części przygotowanej masy uformowałam podłużne wałeczki. Na końcu wałeczka przykleiłam przygotowany migdał narysowałam na nim oczka. Przy pyszczku baranka można wbić dwa płatki migdałów, które zwisając obok „migdałowego pyszczka” stworzą zabawne uszka owieczek. Ja akurat nie miałam płatków. Paluszki połamalam na jednakowe kawałeczki i wbiłam w korpusy baranków. Rozpuściłam białą czekoladę (lub jak wolicie gotową polewę). Korpusy baranków zanurzałam w czekoladzie i od razu panierowałam w kokosie. U niektórych baranków ułożyłam nóżki wzdłuż tułowia sugerując, że baranek leży. Gotowe baranki włożyłam do pudełka i wstawiłam do lodówki na kilka godzin. Radość dzieci naprawdę nie miała granic.

Trufle

Do drugiej części masy - jak wspomniałam wcześniej - dodałam kieliszek rumu i pół kieliszka spirytusu (ilość alkoholu zależy od waszych upodobań i nie jest składnikiem niezbędnym). W wersji dla dorosłych można też do trufelka wsadzić wisienkę z nalewki lub namoczone w rumie rodzyunki. Z przygotowanej masy wilgotnymi rękami uformowałam kulki, które obtoczyłam w gorzkim kakao i w wiórkach kokosowych, włożyłam je do papierowych foremek ułożyłam je w plastikowym pudełku i wstawiłam do lodówki.

PS.

Gdyby otrzymana masa była zbyt miękka, można wstawić ją na chwilę do lodówki lub dosypać więcej ciastek. Ja zmiksowałam ciasta na bardzo drobne okruszki, lecz można je po prostu rozkruszyć - wtedy będą wyczuwalne w masie kawałki ciast i orzechów. Ja wolę bardziej jednolitą masę.

Tak jak to było w moim przypadku przepis idealnie sprawdził się na święta ale również wspaniale sprawdza się np. na przyjęciu dla dzieci. Polecam życząc dużo radości i miłości przy wspólnym świątecznym stole.

Penelopa Rybarkiewicz-Szmajduch