

Fíkové kuličky

40 ks | příprava 40 minut

Těsto

- 220 g sušených fíků
- 180 g moučkového cukru
- 150 g rozmixovaných lískových ořechů
- 2 žloutky
- 50 g mandlí sekaných na menší kousky
- 30 g kandované pomerančové kůry
- 20 g moučkového cukru na posypání

Čokoládová poleva

- 120 g hořké čokolády (55–70%)
- 60 g kakaového másla
- sekané pistácie na ozdobu

Postup

1. Fíky nasekáme na menší kousky. V míse do nich zamícháme cukr, nastrouhané ořechy, žloutky, mandle a pomerančovou kůru.
2. Dáme na vál a vypracujeme tuhou hmotu. Z hmoty vyválíme šišku, ze které uděláme kousky a z těch malé kuličky. Prkénko pocukrujeme a na ně vyložíme připravené kuličky. Necháme zaschnout.

Postup

1. Čokoládu a kakaové máslo dáme do mísy a vložíme na vodní lázeň. Tedy tak, že do hrnce dáme vařit vodu a nad ni postavíme mísu. Dno mísy se nesmí dotýkat vody. Směs úplně rozpustíme a promícháme dohladka.
2. Kuličky obalíme v polevě, a jakmile trochu zaschne, posypeme ji sekanými pistáciemi.

Tip od Ivety: Vánoce bez kandovaného ovoce nejsou Vánoce. Klidně místo pomeranče použijte jen kandovanou citrónovou kůru. Ta sladkokyselá chuť je báječná.