



Шоколад — 400гр.

Ликёр вишнёвый — 3ст.л.

Какао порошок — 2ст.л.

Масло сливочное — 1ст.л.

Печенье измельчённое — 2стакана.

Сахарная пудра — 1стакан.

Орехи грецкие — 1стакан.

Как делать: Половину порции шоколада растопить на водяной бане. Добавить ликёр. Печенье соединить с размягчённым маслом, молотыми орехами, влить растопленный шоколад. Замесить эту массу на сахарной пудре. Сформировать шарики размером с грецкий орех. Вторую половину шоколада натереть и размешать с какао, обвалить шарики и охладить.