



Tom Franz
kosher culinary art

בס"ד

כדורי שוקולד מושלמים - שף תום פרנץ
200 גרם ביסקוויטים, ספרתי לכם- 26 יחידות
10 כפות סוכר
5 כפות קקאו טהור (לא שוקו)
7 כפות חלב
1 כפית תמצית וניל
100גרם חמאה רכה בטמפ' החדר (לא מומסת)

לקישוט:

1 שקית קוקוס טחון
1 חופן סוכריות צבעוניות

אופן ההכנה:

מפוררים את הביסקוויטים. ניתן לעשות זאת כך: מכניסים לשקית סגורה ודופקים בפטיש שניצלים/ מערוך, או שמפוררים בידיים אם אין ברירה, (זה בסדר אם יש חתיכות מעט גדולות וגסות).

מערבבים את פירורי הביסקוויטים עם הסוכר והקקאו.

מוסיפים חלב, תמצית וניל וחמאה ומערבבים היטב. ניתן לערבב גם עם הידיים, זה הכי כיף.

מכינים שתי קעריות - אחת עם קוקוס טחון והשניה עם סוכריות צבעוניות. יוצרים כדורי שוקולד קטנים מהתערובת ומגלגלים בקוקוס או בסוכריות. מומלץ לקרר במקרר שעה וחצי לפחות לפני שאוכלים. אך זו לא חובה!

Tel. +972(0)-524-347-134

Email tomfranz.kca@gmail.com

 Tom Franz MasterChef

www.tomfranz.co.il