

# Raw Ferrero Rocher

## DŮLEŽITÉ INFORMACE:

Alergeny: bez lepku, bez cukru, vegan, vitarián, obsahuje ořechy

Technika: kuchyňský robot, sporák, lednice

Tuhnutí v lednici: 10-15 minut

Celková doba: asi 30 minut

## **Ingredience na 10-12 bonbonů:**

- 1 šálek lískových oříšků
- 5 kapek vanilkového extraktu
- 1 polévková lžíce raw kakaového prášku
- 2 polévkové lžíce rostlinného mléka
- 3 polévkové lžíce javorového sirupu
- 2 polévkové lžíce kokosového oleje (rozpuštěného)
- 4 polévkové lžíce mandlové mouky (rozmixovaných mandlí)

## **Na polevu:**

- 2 čajové lžičky kokosového oleje (rozpuštěného)
- 2 čajové lžičky kakaového prášku
- 2 čajové lžičky javorového sirupu

## **Postup:**

1. Nejprve nasucho opražíme vlašské ořechy (buď v troubě nebo na pánvičce (na pánvi to zabralo asi 5 minut) a necháme popraskat tmavou slupku. Ta by měla jít snadno odstranit – stačí ořechy mnout v rukách.
2. Asi hrst oloupaných ořechů si necháme stranou na zdobení a nasekáme je na drobné nepravidelné kousky.
3. Zbytek ořechů vložíme do mixéru a rozmixujeme na prášek.
4. Přidáme všechny ostatní ingredience kromě mandlové mouky a rozmixujeme na hustý krém.
5. U tohoto kroku můžete skončit a pochutnat si na krémové, domácí nutelle. Skladujte ji v uzavíratelné sklenici.
6. Pokud chcete pokračovat ve výrobě Ferrera přidejte do „nutelového“ krému mandlovou mouku (může se stát, že ji budete potřebovat více či méně) – konzistence musí být alespoň tak hutná, aby šly vytvářet kuličky.
7. Hotové kuličky obalíme v nasekaných lískových oříšcích a dáme ztuhnout do lednice asi na 10-15 minut.
8. Mezitím si nachystáme čokoládovou polevu: Dobře rozmícháme všechny ingredience a ztuhlé kuličky v čokoládové polevě obalíme.
9. Necháme opět ztuhnout v lednici (alespoň 5 min), kde také skladujeme (pokud něco zbyde).