



TERVISLIKUD TRÜHVLED!

Retsept:

Valmistamine

Leota datleid vees ca 15 minutit. Tükelda datlid. Uhmerda pähklid peeneks. Lisa kaussi hakitud datlid, peenestatud pähklid, helbed, riis ja maapähklivõi. Pressi sidrunist välja mahl ja sega komponendid ühtlaseks tainaks. Jäta segu külmkappi vähemalt 30 minutiks. Vormi segust väikesed pallid ning kasta neid kord mandlilaastude, kord jaanikaunapulbri või kookoshelveste sisse. Naudi kohe! Säilitamiseks hoida trühvleid külmkapis või sügavkülmas, enne serveerimist lase neil toatemperatuuril pehmeneda.

- 40 g Veski Mati Ökohelbeid (5-täisterahelbed amarantiga)
- 170 g kivideta kuivatatud datleid
- 50 g pekaanipähkleid
- 50 g mandleid
- ca 25 g paisutatud riisi
- ¼ sidrunit
- 1,5 spl kuhjaga kreemjat maapähklivõid