

Dinnye süti



Piros részhez: 12,5 dkg (ízlés szerint margarin), 20 dkg darált keksz, 10 dkg porcukor, 1 piros ételfesték, 1 rumaroma, 2-3 cl. sárgadinnye vodka vagy víz

Zöld részhez: 12,5 dkg margarin, 30 dkg darált keksz, 1 zöld ételszínezék, 10 dkg porcukor 2-3 cl sárgadinnye vodka vagy víz

A magokhoz kevés tortabevonó



Elkészítés:

A piros masszából készítünk 6 db. Egyforma golyót, és a zöld masszát is elosztjuk 6 felé, és ezzel beburkoljuk a piros golyókat. 1 éjszakára hűtőbe tesszük, utána elővesszük és mindegyik dinnyét jó éles késsel 8 felé vágjuk. Érdeemes úgy szeletelni, hogy először félbe vágni, utána vágott felével lefelé fordítva darabolni tovább. Ha nem így járunk el, akkor morzsálódik a zöld széle. Én csak a második adagnál jöttem rá, hogy így lesz szép. Miután ügyesen felszeltük, olvasztott csokiból kis magokat pötyögtetünk mindegyik szelet mindkét oldalára egy fogvájó segítségével vagy mint a képen látható csokidarával is megszórhatjuk.



A piros részhez a recept eredetileg sárgadinnye aromát ír de mivel szinte sehol nem lehet kapni így szerintem megteszi a rumaroma is.