

3

SVACINKY

# KOKOSKY

(40 kuliček)

## Ingredience:

300 g datlí nebo datlové  
pasty  
160 g kokosu



## Postup:

Datle rozmixujeme pomocí výkonného mixéru na lepivou hmotu. Přemístíme ji do misky a přidáme kokos. Rukama pomalu zpracováváme, dokud nám nevznikne jednotné těsto. Těsto se zpracovává trochu hůře, ale odolejte touze přidat do něj vodu a vydržte. Po vyhnětení tvoříme kuličky, které vám vydrží i několik týdnů. Doporučuji je skladovat v lednici, jelikož hezky ztuhnou a datle pak chutnají jako tuhý karamel.

*V případě, že nemáte výkonný mixér, namočte datle alespoň na 3 hodiny do vody. Následně rozmixujte a postupujte podle předchozího postupu. Bude ale třeba přidat alespoň dvakrát větší množství kokosu. Pokud pracujete podle tohoto postupu, určitě skladujte kuličky v lednici a počítejte s tím, že jejich trvanlivost bude maximálně týden.*



# ČOKO-SKOŘICOVÉ KULIČKY

(24 kuliček)

## Ingredience:

100 g kešu oříšků

100 g lískových oříšků

2 lžice kaka

2 lžice kokosu

1 lžička skořice

100 g datlí

## Postup:

Vše dohromady rozmixujeme na jednotné těsto. Následně zpracováváme kuličky a skladujeme v chladu po dobu asi dvou až tří týdnů.

*V případě, že nemáte výkonný mixér, namočte datle na 3 hodiny ve vodě. Následně vodu slijte, samotné datle rozmixujte na kašičku a zvláště rozmixujte na jemnou mouku ořechy, kakao a skořici. Obě směsi smíchejte dohromady v misce a vytvořte těsto. Pokud by těsto moc lepilo (z důvodu většího množství vody z datlí), přidejte více ořechové mouky (rozmixované kešu a lískové ořechy). Až bude těsto správně tuhé a nebude lepit, tvořte kuličky. U tohoto postupu je třeba počítat s tím, že kuličky se musí udržovat v chladu a jejich trvanlivost je maximálně týden.*



# PISTÁCIOVÉ KULIČKY

(16 kuliček)

## **Ingredience:**

80 g dýňových semínek

140 g pistácií

70 g datlí

2 lžičky skořice

čtvrť lžičky kardamomu

## **Postup:**

Vše rozmixujeme na jednotné těsto a tvoříme kuličky, které následně udržujeme v chladu po dobu dvou až tří týdnů.

*V případě, že nemáte výkonný mixér, namočte datle na 3 hodiny ve vodě. Následně vodu slijte, samotné datle rozmixujte na kašičku a zvláště rozmixujte pistácie, dýňová semínka a koření na jemnou mouku. Obě směsi smíchejte v misce dohromady a vytvořte těsto. Pokud by těsto moc lepilo (z důvodu většího množství vody z datlí), přidejte více ořechové mouky (rozmixované pistácie a dýňové semínko). Až bude těsto správně tuhé a nebude lepit, tvořte kuličky. U tohoto postupu je třeba počítat s tím, že kuličky se musí udržovat v chladu a jejich trvanlivost je maximálně týden.*





# OVOCNÉ KULIČKY

(24 kuliček)

## **Ingredience:**

10 sušených meruněk

10 datlí

12 plátků sušeného manga

6 kroužků sušeného

ananasu

4 lžice sušených třešní

## **Postup:**

Pro tento recept je potřeba opravdu výkonný mixér. Stačí vše nasypat do nádoby a na vysoké otáčky několikrát rozmixovat. Ovoce je mazlavé, a tak není třeba vše mixovat úplně do hladka. Následně z hmoty tvoříme kuličky. Kdyby byla ovocná směs moc lepivá, nechte ji na chvíli v chladu. Mixér občas způsobí, že se mixovaná hmota zahřeje a pak se s ní hůře pracuje.

*V případě, že nemáte výkonný mixér, stačí ovoce nakrájet na malé kousky a rukama zpracovat do těsta. Sušené ovoce je dostatečně lepivé, aby se spojilo, aniž byste museli vynaložit větší úsilí. Následně vytvořte kuličky a udržujte v chladu. Kuličky vydrží až po dobu tří týdnů.*

