

Petites boules aux éclats de Läckerli

Pour 24 pièces



RECETTE

70 g de fromage frais
70 g de mascarpone
200 g de biscuits à la cuillère
250 g de Basler Läckerli Original
50 g de noisettes pilées
90 g de beurre
50 g de chocolat noir,
par ex. Läckerli Huus
Grand Cru Madagaskar
2-4 cuillères à soupe de lait

PRÉPARATION

- 1 Mélanger le fromage frais et le mascarpone. Façonner 24 petites boules à partir de cette préparation puis les placer sur une assiette recouverte d'un film alimentaire. Placer les boules au congélateur pendant au moins 2 heures et les laisser congeler.
- 2 Râper finement les biscuits à la cuillère. Râper aussi finement les Läckerli. Réserver 50 g de Läckerli. Placer le reste des Läckerli ainsi que les biscuits à la cuillère et les noisettes dans un bol puis mélanger.
- 3 Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie.
- 4 Incorporer le beurre et le chocolat fondus dans le mélange de Läckerli râpés. Ajouter le lait peu à peu jusqu'à obtention d'une préparation pétrissable et légèrement humide. Pour qu'elle garde sa consistance, il faut qu'elle soit ni trop sèche ni trop humide.
- 5 Pour réaliser les boules, placer une petite quantité de la préparation dans la paume de la main et la façonner en forme de palet. Disposer la boule de fromage frais congelé sur le palet, l'envelopper dans la préparation et façonner le tout pour former une boule. Pour terminer, rouler les boules dans les éclats de Läckerli râpés réservés. Conserver au frais jusqu'au moment de servir (au moins pendant 1 heure) pour laisser le temps au cœur congelé de décongeler.



Cette délicieuse recette vient de Sabina Mustafikj, employée en production.

Petites boules aux éclats de Lächerli



ASTUCE Pour râper les Lächerli et les biscuits à la cuillère, la meilleure méthode est d'utiliser un cutter. Vous pouvez également utiliser un blender ou un grand mixeur.

