

## Šokolaadipähklikoogid

200 g tumedat šokolaadi  
60 g võid  
1 dl suhkrut  
1/2 dl vahukoort  
3 muna  
1/2 dl nisujahu  
1 tl vanillisuhkrut  
30 g sarapuupähkleid

1. Rösti pähkleid kergelt kuival pannil. Poolita pähklid.
2. Tükelda šokolaad ja või kastrulisse. Lisa suhkur ja koor. Kuumuta aeglaselt kogu aeg segades, kuni komponendid sulavad.
3. Vahusta munad, vanillisuhkur ja jahu. Lisa šokolaadisegu ja sega ühtlaseks. Jaga tainas muffinivormidesse. Kaunista koogikesed pähklitega ja vajuta need kergelt tainasse.

4. Küpseta koogikesi 150-kraadises ahjus u 25 minutit või kuni tainas on just-just tahenenud.
5. Serveeri juurde valge šokolaadilaimikastet.

## Valge šokolaadilaimikaste

150 g valget šokolaadi  
1/2 dl laimimahla  
1 laimi riivitud koor  
1 1/2 dl rõõska koort  
1/2 dl suhkrut

1. Tükelda šokolaad kaussi. Vala koor, suhkur ja laimimahl kastrulisse, keeda paar minutit
2. Kalla kuum vedelik šokolaadi peale, lisa riivitud laimikoort ja sega, kuni šokolaad on täielikult sulanud ja kaste on siidine.

"102 retsepti kirglikule kokkajale," lk 207