

# Kuorrutettujen munkkien leivontaohje

Voit kuorruttaa munkit jäisenä tai kylmiössä sulatettuina. Mikäli kuorrutat jäisiä munkkeja, kuorrute jähmetty nopeammin.



Sulata suklaa tai kuorrute sulatusteholla mikrossa tai vesihauteessa.



Kasta munkki kuorrutteeseen siten, että noin puolet munkista kuorruttuu. Kuorruta ja koristele puoli pellillistä kerrallaan: mikäli kuorrute jähmettyy ennen ripottelua, koristeet eivät enää tartu munkin pinnalle.



Ripottele koristeet, esim. nonparellit tai strösselit. Kasta lusikka sulatettuun kuorrutteeseen, nosta se munkkien yläpuolelle ja heiluttele. Näin munkkien pinnalle syntyy raitoja.



Jähmetä sulatettuina kuorrutettuja munkkeja kylmiössä noin 10 minuuttia ja laita esille. Jäisinä kuorrutettujen munkkien annetaan sulaa huoneenlämmössä vähintään 15 minuuttia ennen esillelaittoa.