

## Russisch (Anfänger) II

Dr. Ekaterina Kudrjavceva-Hentschel

Sitzung 15:

„Kochen auf Russisch: Konfekt“

1. Sprache: Leseübung „Rezept“

### Конфеты "Трюфели"

- [Масло сливочное](#) — 150 грамм
- [Вода](#) — 0,5 стакана
- [Сахар](#) — 500 грамм
- [Какао-порошок](#) (1 пачка) — 100 грамм
- Молотые орехи – пачка
- Целые орехи (фундук) – упаковка

В кастрюле распустить сливочное масло и влить туда 0, 5 стакана горячей воды.

Какао соединить с сахаром и хорошо перемешать. Сухую смесь добавить к масляной и хорошо перемешать. Кипятить на медленном огне, постоянно помешивая, примерно в течение 10-15 минут, не давая массе закипеть. Добавляем туда орехи (молотые).

Готовой массе даём слегка остыть и из тёплой лепим круглые шарики. Шарики обваливать в молотом печенье или орехах.

Готовые конфеты положить в холодильник.

Приятного вам чаепития!!!