



A „dinnyebélhez” szükséges:

20 dkg darált keksz



13 dkg margarin

10 dkg porcukor

1 piros ételfesték

1 rumaroma

2-3 kiskanál víz vagy vodka

A „dinnyehéjhoz” szükséges:

30 dkg darált keksz

13 dkg margarin

10 dkg porcukor

1 zöld ételfesték

2-3 kiskanál víz vagy vodka

A „magokat” csokis tortabevonóval vagy csokidarával imitáljuk.

Elkészítés:

Külön összegyúrjuk a dinnyebél, illetve –héj hozzávalóit. A piros masszából 6 darab egyforma golyót formálunk, a 6 felé osztott zöld résszel ezeket egyenként beburkoljuk. A vágatlan dinnyeformákat éjszakára hűtőben tároljuk, majd másnap mindegyik golyót 8 felé vágjuk. (Jó tanács, hogy miután félbe vágtuk a formát, vágott felével lefelé daraboljuk tovább, mert így maradnak épek a szeletek.) Szelés után a piros részekre csokidarabokat helyezünk.