

Praznične čokoladice

Potrebujemo:

(za dve čokoladici)

100 g najljubše bele čokolade

100 g najljubše mlečne čokolade

30 g sladkorja

30 g mandljev

Vanilin sladkor z delčki vanilje

Ščep cimeta

Priprava:

Zakaj ne bi za praznike svoje najbližje razveselili s prav posebno sladkarijo-doma pripravljeno čokolado. Da stvar malo poenostavimo uporabimo kar svojo najljubšo belo in mlečno čokolado, ki ju obogatimo s slastnimi karameliziranimi mandlji.

Mandlje karameliziramo tako, da v kozico stresemo sladkor, ki mu dodamo tudi vaniljev sladkor z delčki vanilje in cimet. Premešamo in pričnemo s segrevanjem. Ker je količina sladkorja majhna, se bo sladkor zelo hitro pričel topiti. Medtem ko se sladkor raztaplja, ne mešamo ampak le obračamo kozico (tako, da se sladkor enakomerno raztaplja). Počakamo, da sladkor porjavi, nato kozico odstavimo in dodamo mandlje. Premešamo, da se karamel razporedi po mandljih in jih razporedimo na papir za peko, ter počakamo, da se sladkor strdi.

Med tem ko čakamo, da se karamel okoli mandljev strdi, si pripravimo čokolado. Nad vodno kopeljo stopimo najprej belo čokolado. Pazimo, da se dno posode ne dotika vode. Prav tako je bela čokolada bolj občutljiva kot temna, zato jo zelo hitro pregrejemo in postane grudasta. Čokolado raztapljamo počasi in takoj ko se prične topiti, odstavimo posodo z vodne kopeli in vsake toliko premešamo, da se čokolada povsem raztopi.

Karamelizirane mandlje nasekljamo na manške koščke, ter jih razporedimo v dva prostorčka pekača. Uporabila sem »Pekač za kruhke Petite Loaf Pan«. Čokoladice tako oblikujejo lepo obliko, prav tako se jih brez težav dobi iz modela.

Na mandlje vlijemo belo čokolado (polovico v vsak modelček) in pekač stresemo, da se čokolada razporedi, ter da se izločijo morebitni zračni mehurčki. Pekač za nekaj minut postavimo v zamrzovalnik (ali hladilnik), da se čokolada strdi. Med tem časom si pripravimo mlečno čokolado.

Mlečno čokolado prelijemo peko bele čokolade in pekač prav tako večkrat stresemo, da se izločijo zračni mehurčki, ter da se čokolada enakomerno razporedi. Ponovo počakamo, da se čokolada strdi. Čokolado vzamemo iz modelčkov in jo po želji dekoriramo z aluminijasto folijo. Pa dober tek ☺

Gu



usak dau

Gu



usak dav

Gu



ur tako..za usak dav