malinowy całus

BEATAJ

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

czekolada gorzka	100 g
czekolada biała	50 g
dżem malinowy	
wanilia	1 łyżeczka/szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1
Czekoladę gorzką temperujemy tu instrukcja:
http://www.sekretyczekolady.pl/varia/dlaczego-powinnismy-temperowac-czekolade-jak-to-zrobic/
Ta przygotowana czekoladą smarujemy foremy, schładzamy i ponownie smarujemy (powinniśmy nanieść 2-3 warstwy). Pamiętajmy o pozostawieniu czekolady na zrobienie spodów.

KROK 2
Czekoladę białą topimy, dodajemy do niej pastę waniliową lub ziarna wanilii, mieszamy i zostawiamy do ostudzenia.
Gdy czekolada w foremkach zastygnie nakładamy do nich dżem malinowy (oczywiście najlepszy własnej roboty ;]) i ostudzoną białą czekokoladę z wanilią. Dżem nakładamy wg własnego uznania, ale pamiętajmy, że musimy zrobić jeszcze spód - więc zostawiamy odrobinę miejsca w foremkach.

KROK 3
Pozostałą gorzką czekoladę wlewamy do foremek tworząc spody. Po jej zastygnięciu wyjmujemy czekoladki z foremki i rozkoszujemy się niebiańskim smakiem czekoladek własnej roboty :)
Przepis na 12 czekoladek.