

Bounty - czekoladki kokosowe



HABIBI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

wiórki kokosowe	250 g
masło	200 g o smaku
cukier puder	250 g
cukier kryształ	50 g
orzechy laskowe	50 g
migdały	100 g
rum	5-8 łyżek
czekolada biała	150 g
śmietanka kremowa	150 ml słodka
aromat	arak/rum
czekolada mleczna	100 g
czekolada gorzka	200 g
olej z pestek winogron	2-3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 W garnku z grubym dnem stopić masło i białą czekoladę z dodatkiem śmietanki -
wsypać cukier puder i mieszać do połączenia składników.
Gotować 5 minut, stale mieszając, na najmniejszym płomieniu.
- Wiórki kokosowe zmielić młynkiem do kawy razem z orzechami oraz migdałami -
wsypać do masy, dodać odrobinę aromatu oraz cukier kryształ. Dokładnie wymieszać
i dodać alkoholu do smaku.
- Masę przełożyć do płaskiego naczynia wyłożonego folią spożywczą (nie aluminiową !!)
na grubość nie większą, niż 2-2,5 cm.
Ugnieść dokładnie, tworząc równą warstwę. Wstawić do lodówki na kilka godzin.
- Wyjąć ostrożnie zastygniętą masę z foremki i pokroić na niewielkie kosteczki lub
podłużne batoniki.
- KROK 2 Czekoladę gorzką i mleczną połamać na kostki i stopić w gorącej kąpieli wodnej, kiedy
jest płynna, dodać olej i dokładnie wymieszać.
- Każdą czekoladkę zanurzać w stopionej czekoladzie, delikatnie otrząsnąć z jej
nadmiaru i układać na arkuszu papieru do pieczenia pozostawiając do zastygnięcia.
- KROK 3 Włożyć gotowe czekoladki do lodówki na 30-60 minut. Po tym czasie zdjąć ostrożnie z
papieru, ułożyć w szczelnie zamykanej puszcze wyścielonej papierowymi serwetkami i
przekładając arkusikami bibułki lub serwetkami. Przechowywać w lodówce.