Czekoladowo-śmietankowe jajeczka na Wielkanoc

JADWIGA/JAGA85

CZAS PRZYGOTOWANIA POWYŻEJ 1H

ILOŚĆ PORCJI 5+

SKŁADNIKI

czekolada deserowa	1 tabliczka
czekolada mleczna	0,5 tabliczki
mleko	1-2 łyżki
śmietanka kremowa	250 mililitrów
cukier puder	1 łyżka
Żelatyna wieprzowa Prymat	1 płaska łyżka
brzoskwinie w puszce	2 sztuki
baton	1 sztuka

Dodatkowo:

jajko	16 sztuk
folia aluminiowa	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Jajka owijamy folią aluminiową i formujemy z niej coś w rodzaju stópki, by jajko mogło stać, a nie toczyło się. Następnie owijamy je folią przeźroczystą (spożywczą).

KROK 2 Czekoladę łamiemy na kawałki i rozpuszczamy z dodatkiem mleka. Ja rozpuszczałam na palniku ciągle mieszając.
Używając pędzelka malujemy połówki jajek czekoladą lub po prostu zanurzamy je do połowy w czekoladzie. Gotowe odstawiamy do lodówki, by czekolada stężała. Gdy skorupki są już twarde delikatnie zdejmujemy z nich folię.

KROK 3

Brzoskwinię odsączamy z soku. Tniemy je na plastry i wycinamy z niej małe koła. Będą to nasze żółtka.

Baton tniemy w małe kostki. Po 2 kostki wkładamy do naszych czekoladowych skorupek.

Żelatynę rozpuszczamy w 1/3 szklanki przegotowanej wody. Studzimy ją. Schłodzoną śmietankę ubijamy. Do ubitej dokładamy cukier puder do smaku. Wlewamy żelatynę i dokładnie mieszamy. Śmietanką zalewamy środki skorupek. Gdy zacznie ona tężeć układamy na niej brzoskwinie. Odstawiamy całość do lodówki do zastygnięcia.