



ČOKOLADNO SADJE IN OREŠČKI

Svoje najljubše oreščke in sadje ali suho sadje lahko dopolniš s čokolado. Predlagam, da jih zaužiješ po teku, po kolesarjenju, po sprehodu v naravi.

Predpriprava in priprava: skupaj približno 15 minut.

Sestavine:

- suho sadje
- sveže sadje
- oreščki
- 150g jedilne čokolade (lahko vzameš tudi pravo temno čokolado)



Priprava:

1. Čokolado nalomimo v stekleno posodo, ki jo
2. damo nad drugo kozico, v kateri je voda. Kozico pristavimo na štedilnik in počasi segrevamo, čokolado v stekleni posodi pa ves čas mešamo. Temu se reče kuhanje nad soparo. Čokolade ne smeš nikoli topiti direktno v posodi nad ognjem.
3. Ko vidiš, da se je čokolada že skoraj stopila, dvigneš stekleno posodo s kozice in do konca zmešaš čokolado na pultu, da se stopi. Pazi, da se ne opečeš, posodo primi z rokavico. Čokolada ne sme zavreti. Mešaš jo le toliko časa, da se stopi.
4. Nato začneš s pomakanjem sadja v čokolado. Pomakamo ga le do polovice. Pri pomakanju sadja v čokolado si pomagаш z zobotrebcom, pri oreščkih pa s prsti.
5. Oblito sadje nato odlagamo na peki papir in počakamo, da se čokolada strdi.

1.



2.



3.



4.



5.



Pa dober tek!