



## ČOKOLADNE LIZIKE

Odlično praznično darilo, ki ga lahko izdeláš sam doma in obdariš svoje najdražje.  
Vendar pazi, da jih ne poješ prej, preden jih uspeš podariti 😊

Navodila so malo daljša, vendar le zato, da bo sladica toliko slajša 😊



Čas priprave: 30 minut.

### **Sestavine:**

- poljubna **čokolada**: bela, mlečna, temna, z okusom... vendar vse brez nadeva – iz 100 g čokolade dobimo 4 do 5 lizik
- dodatki: **orehi, lešniki, mandlji, kokos, bučna semena, arašidi, mrvice, rozine in drugo suho sadje, kandirana lupinica mandarin idr.**
- dodatki za okus: eterična olja sivke, limone, pomaranče, peperminta, cimet v prahu

### **Priprava:**

Pripravimo površino, kjer bomo delali čokoladne lizike. To naj bo večja ravna površina, npr. pult, miza ali velik pekač, na katero položimo večji kos papirja za peko.

Pripravimo si vse dodatke za izdelavo lizik, da jih bomo imeli med delom pri roki. Damo jih v skledice, da jih bomo lahko takoj dosegli. Pripravimo si tudi palčke za ražnjiče ali cakepopse. V bližini imejmo tudi svinčnik, s katerim bomo kar na papir za peko tik ob lizike napisali, kakšnega okusa so.

**Topljenje čokolade:** najprej si oglej fotografiji pod opisom, za lažjo predstavo ☺

- Na štedilnik pristavimo večjo posodo, v katero vlijemo malo vode. V to posodo z vodo damo stekleno ali kovinsko posodo. Pri tem je pomembno, da se voda ne dotika zgornje posode. Zgornja posoda naj bo toliko velika, da z njo pokrijemo spodnjo posodo z vodo, da se nam med mešanjem posoda ne premika in nam ne pride voda v čokolado. Zelo pomembno je tudi, da voda ne vre med mešanjem. Voda lahko zavre, ko čokolade še nimamo v zgornji posodi. Nato posodo z vodo in zgornjo posodo odstavimo s štedilnika in v zgornjo posodo nalomimo čokolado (posebej belo, posebej mlečno itd). Pri tem nežno mešamo z lopatko (silikonsko spatulo) ali kuhalnico. Če se nam zdi, da se je voda med mešanjem čokolade shladila in se čokolada ne topi več, jo ponovno pristavimo na ogenj in pazimo, da se voda le segreje in ne zavre. Čokolada nad soparo namreč ne sme zavreti, ampak se mora le stopiti.
- Čokolado lahko stopimo tudi v keramični posodi v mikrovalovki, vendar pazimo, da vmes čokolado po potrebi nežno premešamo, da vidimo če se je že stopila. Tudi tukaj je namreč zelo pomembno, da nam čokolada ne zavre.



Ko se čokolada stopi, ji lahko dodamo kaj za okus, npr. eterično olje, cimet...in pomešamo.



Stopljeno čokolado zajamemo z žlico in na papirju za peko iz nje oblikujemo krog (ali drugo poljubno obliko). Vanj pomočimo palčko za ražnjiče ali cakepopse tako, da je ves zgornji del potopljen v čokolado. Če bo palčka še vidna, lahko kasneje čokoladna lizika pade z nje.

Nato izberemo enega izmed dodatkov in ga posujemo po čokoladnem krogu. Če želimo, da bo izbran dodatek tudi na zadnji strani lizike, ga nekaj posujemo po papirju za peko in nanj nanesemo čokolado ter oblikujemo krog. Nato vanj potopimo palčko.



Postopek nadaljujemo, dokler ne izdelamo toliko čokoladnih lizik, kot želimo. Predlagam, da vmes, ko boste topili različne vrste čokolade, posode ne pomivate, pazite pa, da najprej stopite svetlejšo čokolado ali tisto z nežnejšim okusom, nato pa nadaljujete s temnejšo in z intenzivnejšo aromo. Ko smo končali z izdelovanjem čokoladnih lizik, jih pustimo, da se strdijo na sobni temperaturi. Šele nato jih previdno odlepimo s papirja za peko. Če prostor, v katerem imamo lizike, ni pretopen, se bodo lizike zelo enostavno odstranile s papirja, če jih bomo rahlo privzdignili za palčko.

Poleg lizik s svinčnikom napišimo, katere sestavine smo uporabili, sicer bomo pozabili ali vse zamešali. Okuse lahko nalepimo na bele podolgovate nalepke ali listke, ki jih nato nalepimo okrog palčk. Lizike lahko kot darilo lično zavijemo v prozoren celofan.

