

Blagdanska čokolada



NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema



VRIJEME PRIPREME
< 30 min

Sastojci

200 g Sweet chef tamne čokolade
40 g Garden good badema
30 g neslanih pistacija
10 g pereca
10 crvenih bombona
30 g brusnica
2 žličice jestivih zvjezdica

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Tostirajte bademe i pistacije 5 minuta na srednjoj vatri, u suhoj tavi.

Čokoladu stavite na pleh koji ste prekrili papirom za pečenje. Stavite u zagrijanu pećnicu na nisku temperaturu, oko 80°C. Pripazite na čokoladu i izvadite čim se otopi, za otprilike 8 minuta.

Rastopljenu čokoladu žlicom rasporedite u ravnomjernom sloju pa pospite tostiranim bademima, pistacijama i brusnicama, rasporedite perece i crvene bombone tako da nalikuju na jelene i sve pospite jestivim zvjezdicama.

Ostavite da se potpuno ohladi, izlomite na manje komade i zapakirajte u staklenke.

Poslužite se po želji ili darujte kao božićni poklon.