

ČOKOLADNI ODŠTEKANČKI

PRIPOMOČKI:

- ❖ 2 POSODI ZA VODNO KOPEL,
- ❖ PONEV,
- ❖ POKROVKA,
- ❖ ŽLICA,
- ❖ DESKA,
- ❖ NOŽ,
- ❖ PEKAČ,
- ❖ PEKI PAPIR.

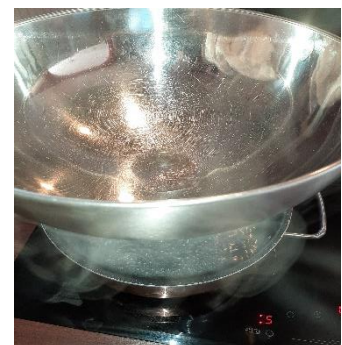


SESTAVINE:

- ❖ 150 g BELE ČOKOLADE ZA KUHANJE,
- ❖ 150 g ČRNE ČOKOLADE ZA KUHANJE,
- ❖ 200 g RAZLIČNI OREŠČKI,
- ❖ MRVICE,
- ❖ KORUZNI KOSMIČI, BRUSNICE,... (PO ŽELJI),
- ❖ KAPLJICA AROME (PO ŽELJI).

POSTOPEK:

- 1.** V POSODI SEGREJ VODO DO NEŽNEGA BRBOTANJA. ČEZ NJO POSTAVI VEČJO POSODO, KI SE NE SME DOTIKATI VODE.



- 2.** V ZGORNJO POSODO NALOMI ČOKOLADO. VANJO KAPNI KAPLJICO AROME, ČE ŽELIŠ. POKRIJ S POKROVKO. MED TOPLJENJEM ČOKOLADO PREMEŠAJ.

- 3.** V PONVI SUHO PREPRAŽI OREŠČKE. NJIHOV OKUS BO IZRAZITEJŠI. ČE SI DODAL LEŠNIKE, JIH BOŠ TAKO LAŽJE OLUPIL.



- 4.** ČE SI UPORABIL LEŠNIKE, JIH OLUPI. VSE OREŠČKE MALCE ZDROBI, A NE PREVEČ. VMEŠAJ JIH V STOPLJENO ČOKOLADO. DODAŠ LAHKO ŠE OSTALE OSESTAVINE PO ŽELJI.

- 5.** NA PEKAČ POLOŽI PEKI PAPIR. Z ŽLICO ZAJEMI NEKAJ MASE IN JO POLOŽI NA PEKI PAPIR. KUPČKI NAJ SE MED SEBOJ NE DOTIKAJO.



- 6.** POSUJ JIH Z MRVICAMI IN POSTAVI NA RAVNO, HLADNO POVRŠINO, DA SE OHLADIJO IN STRDIJO.

- 7.** ČOKOLADNE ODŠTEKANČKE PREVIDNO LOČI OD PEKI PAPIRJA. POSTAVI JIH NA LIČEN PODSTAVEK. HRANI JIH NA HLADNEM.



LAHKO PA SI ČOKOLADNE ODŠTEKANČKE PRIVOŠČIŠ KAR TAKOJ!

