

# VROČA ČOKOLADA NA PALČKI

## PRIPOMOČKI:

- ❖ SILIKONSKI (VSAJ DELNO) MODEL ZA LEDENE KOCKE
- ❖ DOLGA ČAJNA ŽLIČKA
- ❖ LONEC
- ❖ MANJŠI LONEC ALI DŽEZVA
- ❖ KUHALNICA



## SESTAVINE/MATERIAL:

- ❖ JEDILNA ČOKOLADA
- ❖ BELA ALI MLEČNA ČOKOLADA (PO ŽELJI)
- ❖ SLADKORČKI ZA OKRAS (PO ŽELJI)
- ❖ MANJŠE ŽLIČKE ALI PALČKE (NPR. ZA SLADOLED)
- ❖ MLEKO
- ❖ PENICE MARSHMALLOW (PO ŽELJI)

## POSTOPEK:

- 1.** V lonec natoči vodo. Gladina vode naj bo približno 10 cm pod vrhom lonca. Pazi, da je ne bo več, saj se bo drugače kasneje polila iz lonca. Vodo zavri.



**2.**

Medtem, ko čakaš, da voda zavre, nalomi jedilno čokolado na koščke. Če želiš, jo lahko tudi narežeš z nožem, vendar bodi pri tem previden. Čokolado daj v manjši lonec ali džezvo.

Če boš uporabil tudi belo ali mlečno čokolado, enako naredi z njima. Daj ju v ločeno posodo.

3.

Ko voda začne vreti, na vrh lonca postaviš lonček/džezvo s čokolado, tako da je dno v vodi. Tako ustvariš vodno kopel.



4.

Čokolado mešaš s kuhalnico, dokler se ta povsem ne stopi.

Pripraviš model za ledene kocke. Pomembno je, da je silikonski vsaj na dnu. Tako boš na koncu izdelek lažje dobil ven.

Ko je čokolada stopljena, jo zlij v modelčke. Poskusi biti čim bolj natančen, da bodo na koncu izdelki lepši.

5.

Če boš dodal belo ali mlečno čokolado, modelčka ne napolni do vrha, da bo prostor še za to.

Včasih se zgodi, da se čokolada pri topljenju zgosti. V tem primeru napolni modelčke s pomočjo dveh čajnih žličk. Čokolado moraš notri tudi malce potlačiti, da prevzame obliko.



6.

Na enak način kot temno čokolado, stopi še belo ali mlečno, če jo boš uporabil.

S pomočjo čajne žličke jo dodaj na vrh.

7.

Dodaj še kakšen sladkorček za dekoracijo (mrvice, zvezdice, bunkice ipd.).





**8.**

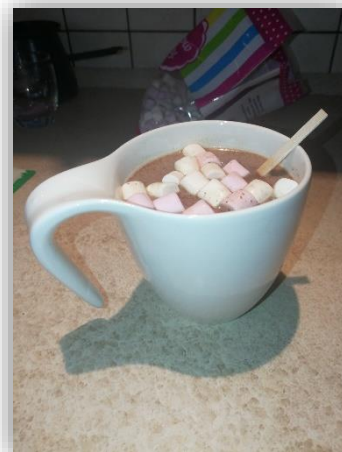
Notri zapiči žličko ali kakšno palčko (odvisno, kako velike so tvoje čokoladice).

Postavi v hladilnik in pusti, da se čokolada strdi.

**9.**

Sedaj si lahko privoščiš vročo čokolado. Vse, kar moraš narediti, je segreti mleko, ga zliti v lonček, dodati čokolado na palčki in mešati, dokler se čokolada ne stopi. Mleko mora biti res vroče, da se bo čokolada stopila, tako da bo previden, ko piješ, da se ne opečeš.

Notri lahko dodaš tudi kakšen dodatek - sladkorne penice, kokos, stepeno smetano ...



Pri izdelavi lahko v čokolado zamešaš tudi kakšen dodatek (npr. cimet, kokos, karamelo, čili itn.).

**Ustvari čokolado po svojem okusu!**

Če želiš čokolado podariti, jo samo zapakiraj v celofan ali pa prozorno vrečko in okrasiš s pentljo.

**Naj ti vroča čokolada pogreje želodček in srce!**

