

Nadziwane czekoladki



Słodkie małe co nieco na niedzielę. Zrobiłam je z mieszanej czekolady (mlecznej i gorzkiej) oraz z kwaskowych czarnych porzeczek z płynnym syropem – połączenie okazało się naprawdę wyjątkowe i pewnie podobne czekoladki zagoszczą u nas na stałe. Zamiast porzeczek można użyć jagód lub samego syropu owocowego.

Składniki:

- 100g czekolady mlecznej
- 100g gorzkiej czekolady
- owoce w syropie (moje są samorobne, czarne porzeczki w słodkim syropie)

Wykonanie:

1. Czekolady rozpuszczamy w kąpeli wodnej, dokładnie mieszamy.
2. Foremkę do czekoladek napełniamy czekoladą (po małej łyżeczce do każdego otworu). Pędzelkiem rozprowadzamy ją dokładnie po ściankach otworków. Foremkę wstawiamy do lodówki.
3. Do każdego otworu wrzucamy jedną porzeczkę i wlewamy troszkę syropu. Foremki wstawiamy do zamrażarki na kilka minut, by syrop stężał.
4. Czekoladę ponownie rozpuszczamy. Każdy otwór wypełniamy do końca czekoladą, wygładzamy, wstawiamy do lodówki na godzinę. Po tym czasie ostrożnie wyjmujemy.
