

ČOKOLADNI GUMBKI

Sestavine

- 150 g mlečne, bele ali temne čokolade
- praženi mandlji, razni oreški, kandirano ali suho sadje ...
- kakav v prahu (po želji)



Priprava

1. Čokolado s prsti nalomi, da se enakomerneje stopi, in jo prestavi v posodico (različne vrste čokolade daj v različne posodice). Prosi odraslega, da čokolado stopi v vodni kopeli ali jo dajta v posodici v pečico za 15 minut pri 35 °C.



2. Posodo s stopljeno čokolado s kuhinjskimi rokavicami previdno prestavi na kuhinjski prt in čokolado prelij v hladnejšo posodo. Pekač obloži s papirjem za peko. Z žličko zajemaj stopljeno čokolado in jo prenesi na papir, da dobiš čim bolj okrogle oblike.



3. Kandirano ali suho sadje po potrebi natrgaj na manjše koščke, tudi oreške lahko po dolgem razdvojiš na polovice. S pripravljenim sadjem in oreški okrasiš čokoladne gumbke tako, da jih v čokolado malce pritisneš s prstom.



4. Počakaj, da se čokolada ohladi pri sobni temperaturi (pekač lahko prestaviš tudi v shrambo, v hladilnik pa nikar!). Ohlajanje lahko traja tudi tri ure. Ko se čokolada utrdi in čokoladne gumbke lahko dvigneš s papirja za peko.

