

Čokoladice Bounty

Za čokoladice, ki se topijo v ustih, potrebuješ:

- 250 ml sladke smetane
- 200 g mleka v prahu
- 200 g sladkorja v prahu
- 150 g kokosove moke
- 250–300 g jedilne čokolade - odvisno od tega, kolikokrat si vmes oblizneš prste ;)
- 2–3 jedilne žlice olja



Od pripomočkov potrebuješ:



- tehtnico
- skledo, v kateri boš zmešal vse sestavine
- žlico ali lopatko
- posodo z vodo, ki jo boš lahko postavil na štedilnik in v njej zavrel vodo
- skledo, odporno na toploto, v kateri boš stopil čokolado
- pladenj, na katerega zaradi lažjega dela položimo peki papir

Postopek:

- 1. korak:** Najprej stehtaš in odmeriš vse sestavine. Pripraviš si posodo, v kateri boš zmešal zmes za dišečo sredico čokoladice.
- 2. korak:** V večjo skledo najprej zliješ smetano, ji dodaš mleko v prahu, sladkor in kokosovo moko ter se lotiš mešanja. Ko se vse sestavine lepo povežejo, je masa pripravljena za oblikovanje.



3. **korak:** Z rokama oblikuješ sredice čokoladic in jih polagaš na pladenj, na katerega si dal peki papir. Pri tem ti zaupam še en trik: če roke pred oblikovanjem zmočiš z vodo, se masa lažje oblikuje.

☺

Ko je pladenj poln, ga hitro položi v zamrzovalnik. Čeprav je težko čakati, poskusi na čokoladice za kakšno uro pozabiti. Bolj kot bodo sredice čokoladic ohlajene, lažje boš z njimi delal naprej.



4. **korak:** Prihaja najbolj nevaren korak pri pripravi čokoladic. Delati moraš zelo pozorno in pri tem paziti, da se ne opečeš. Na štedilnik postaviš posodo z vodo in vodo zavreš. Ogenj nekoliko zmanjšaš in na posodo postaviš skledo, v kateri boš topil čokolado (glej sliko). Bodi nadvse previden, saj skleda hitro postane zelo vroča.



V skledo vržeš na koščke nalomljeno čokolado, ji dodaš olje in mešaš, dokler se čokolada popolnoma ne stopi.

5. **korak:** Iz zamrzovalnika vzameš prej oblikovane sredice in jih s pomočjo dveh vilic pomočiš v čokolado. Prekriti moraš celo sredico. Previdno jo dvigni na vilice in nekajkrat potolci ob rob skleda, da odstraniš odvečno čokolado, nato pa jo položi nazaj na pladenj.

Končane čokoladice daj nazaj v zamrzovalnik še za kakih 10 minut, da se čokolada dobro strdi.

Če si preveč neučakan, pa lahko užitenost in okus čokoladic preveriš že prej. ☺ ☺



DOBER TEK! ☺

Recept povzet po posnetku

<https://www.youtube.com/watch?v=XShIRrCaCBY>

