

okoladni medaljoni



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** crne cokolade ili za kuvanje
- **2 kašikem** maslinovog ulja
- **parlešnika**
- **paroraha**
- **parbadema**
- **10 g** kandiranog kivija
- **10 g** kandirane papaje
- **10 g** kandiranog ananasa
- **3 suve kajsije**
- **5-6** suvih grožica
- **parsuvih** listica banane

Priprema

Najbitnije u celoj prici je priprema cokolade, sve ostalo je na vama i vašoj kreativnosti.

Da bi cokolada bila sjajna jako je bitno cokoladu dobro pripremiti za rad, odnosno temperirati. Grejanjem cokolade kristali kakao putera postaju nestabilni. Kako bi bila dobra za rad potreбno je grejati je i hladiti kako bi kristali postali stabilni, a cokolada sjajna, manje krta i postojana na sobnoj temperaturi. Inace se to radi sa termometrom ali nije neophodno.

Takoe, jedna od najbitnijih stvari je da cokolada nikako ne doe u dodir sa vodom. Topimo je na pari. U šerpici ugrejati vodu do kljucanja, nikako da jako vri i dodiruje posudu sa cokoladom koja se u njoj topi. U posudu sipati 2/3 izlomljene cokolade i maslinovo ulje, lagano mešati dok se ne istopi. Skloniti sa vatre, zatim umešati

ostatak, kako bi se temperatura spustila. I cokolada je spremna za rad.

Suvo voce iseckati na manje komade, orašaste plodove prepeci u tiganju uz stalno mešanje da ne zagore.

Staviti na ravnu površinu papir za pecenje, pa malom kašicicom uzimati istopljenu cokoladu i na papiru kružnim pokretima praviti medaljone. Svaki ukrasiti sa suvim vocem i orašastim plodovima po želji.

Ostaviti da se ohladi, pa staviti u frižider da se stegne. uvati u zatvorenoj posudi u frižideru ili nekom mestu gde nije vruće kako se cokolada ne bi topila. Prijatno!

Savet

Ovi divni i ukusni medaljoni mogu se praviti od bilo kojih orašastih plodova, suvog voa, možete ih ukrašavati i šarenim mrvicama za torte, fondanom, royal glazurom, jednostavno pustite mašti na volju i obradujte sebe i drage osobe.