

okoladni medaljoni



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** crne čokolade ili za kuvanje
- **2 kašik** maslinovog ulja
- **par** lešnika
- **par** oraha
- **par** badema
- **10 g** kandiranog kivija
- **10 g** kandirane papaje
- **10 g** kandiranog ananasa
- **3** suve kajsije
- **5-6** suvih grožica
- **par** suvih listica banane

Priprema

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

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

Takoe, jedna od najbitnijih stvari je da čokolada nikako ne doe u dodir sa vodom. Topimo je na pari. U šerpici ugrijati vodu do ključanja, nikako da jako vri i dodiruje posudu sa čokoladom koja se u njoj topi. U posudu sipati 2/3 izlomljene čokolade 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 voće iseckati na manje komade, orašaste plodove prepeci u tiganju uz stalno mešanje da ne zagore.

Staviti na ravnu površinu papir za pečenje, pa malom kašicom uzimati istopljenu cokoladu i na papiru kružnim pokretima praviti medaljone. Svaki ukrasiti sa suvim voćem 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 voća, možete ih ukrašavati i šarenim mrvicama za torte, fondanom, royal glazurom, jednostavno pustite mašti na volju i obradujte sebe i drage osobe.