

Domaca cokolada sa lešnikom



Sastojci

Potrebno je:

- 300g šecera
- 100 ml vode
- 200 g maslaca
- 350 g mleka u prahu
- 100 g kakaoa
- 150 g seckanih lešnika

Glazura:

- 100 g crne cokolade
- 2 kašike ulja (za crnu cokoladu)
- 50 g bele cokolade
- 1 kašika ulja (za belu cokoladu)

Priprema

Ušpinovati šecer i vodu, dodati maslac, mešati dok se maslac ne istopi.

U posebnoj posudi prosejati mleko u prahu i kakao i dodati ušpinovanom šeceru, mutiti sve mikserom, na kraju dodati lešnike i smesu izruciti na plato, obložen pek-papirom.

Glazura: Otopiti i crnu i belu cokoladu u posebnim posudama,

Preliti crnom cokoladom. Belu cokoladu sipati u kesicu ili fišek, napravljen od papira, šarajuci preko crne cokolade.

Izvlaciti nepravilne linije cackalicom.