

Czekoladki nadziewane malinami

Autor: **Natka43**Przepisów: **23** Ocena: **353**

> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- maliny, 150g
- cukier, 1 łyżka
- Wódka lub wiśniówka, 1 łyżeczka
- mleczna czekolada, 100 g
- Śmietana kremówka, 35 ml
- Czekolada mleczna do obtoczenia, ok 150 g

Sposób przygotowania:

- 1 Silikonową foremkę włożyć do lodówki. Maliny, borówki i cukier umieścić w małym garnuszku, zagotować. Pogotować 2 minuty, przetrzeć przez sito, odrzucić pestki. Dodać wódkę (można nie dodawać), gotować do momentu, aż nadmiar wody odparuje i otrzymamy około 3 łyżek malinowego puree. Ostudzić. W misce nad kąpielą wodną umieścić 100g mlecznej czekolady, połamanej na kawałki, kremówkę i malinowe puree. Roztopić, mieszając tylko od czasu do czasu, by składniki się połączyły. Odstawić do przestudzenia. Nadzienie powinno zgęstnieć i nie powinno być ciepłe. Pozostałą czekoladę roztopić w kąpeli wodnej, lekko ostudzić, by była bardziej gęsta i nie spływała ze ścianek foremki. Pędzelkiem wysmarować dno i boki foremek na czekoladki. Schłodzić w lodówce. Na tak wysmarowane czekoladą foremki nałożyć nadzienie, zostawiając miejsce na końcowe zalanie czekoladą. Schłodzić w lodówce. Smacznego !!!

Twoje notatki do przepisu: