

Hořká modelovací čokoláda:

Kategorie: Doplnky do sladkého

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

200 gramů horké čokolady

0,25 hrnku bílého kukuriceho sirupu

Postup

Rozlamanou čokoladu jsem rozpustila ve vodní lázni ne nad vroucí, ale horkou vodou. Udelala jsem to tak, že jsem počkala až se voda začne varit, vypla jsem ji a pak tam dala čokoladu a míchala až se rozpustila. Sundala jsem ji z lázně a ještě chvíličkou míchala aby malinko zchladla. Přidala jsem sirup a míchala až se všechno krásně spojilo. Čokoláda se krásně začala odlepovat od stěn. Dala jsem ji na potravin. fólii a nechala vychladnout, zabalila a dala na 2 hodiny do lednice.

Když se vytáhne z lednice tak je tuhá, stáčí prohníst po kouskách v ruce a krásně se s ní pracuje.

Dobře zabalena pryč vydrží měsíce.

Když ztuhne moc, má se prohníst trochu kukuriceho sirupu.

Při modelování se teplem z rukou bude rozpouštět, tak strčte do lednice zase trošku ztuhnout.