

Bílá čokoláda do formiček

Kategorie: Cukroví

Hodnocení: nezádano

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

200 g práškového cukru

1 vanilkový cukr

250 g 100% tuku (Iva

Omega apod.)

2 lžice vanilkového pudinku

100 g sušeného mléka

Postup

Všechny ingredience vložím do kastrůlku a ve vodní lázni (pro začínající hospodyně to znamená, že tento kastrůlek vložíme do velkého s vodou a tuto zahříváme) ohříváme a mícháme, až se vše spojí v hladkou hmotu. POZOR - ať do té hmoty nestříkne voda z té vodní lázně - srazilo by se to! Připravíme si formičky (mám asi 3 cm vysoké postavičky kluků, holek, mikulášů, pejsků apod. Ale já jsem formičkový maniak - jde to lít i do formiček na pracny nebo do plastové proložky od bomboniéry). Do těch formiček je možno předem nasypat trochu kokosu, nebo barevného máčku či sekaného sušeného ovoce a hrozinek. A pak se to zalije tou ``čokoládovou`` hmotou. Po vychladnutí vyklepneme (mně se osvědčilo šoupnout formičky s čokoládou na cca 15 minut do mrazáku a potom s nimi zakroutit „do vrtule“ - postavičku chytím u hlavy a u nohou, jednou rukou točím od sebe a druhou k sobě) a čokoládka přímo vyskočí.

Upozornění: jednou se mi stalo, že hmota v kastrolu ``zgumovatěla`` a nešla nalévat. Nevím, čím se to stalo... Tak jsem z ní vyrobila kuličky, které jsem obalila v práškovém kakau. Na chuti hmota neztratila nic, dokonce po mně za rok tyto kuličky všichni chtěli udělat, ale už se mi nikdy nepodařily :-).