Автор: Мухаббат
24.12.2013 07:07 -

Knackerli – это традиционные швейцарские конфеты, основой в них служит шоколад, а добавление/украшение сверху из орехов и сухофруктов. Предлагаю их сделать к новогоднему столу или в виде подарков вашим родным и близким. Делать их очень и очень просто, а композиция на поверхности шоколада может служить «трамплинов» для вашей фантазии. Основа может быть из разного шоколада.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

для ***8-10 штук***

100 гр. белого шоколада (у меня с зелёным чаем)

1 ст.л. жирных сливок (не менее 33%)

цукаты (можно любые сухофрукты, предварительно порезав их на небольшие кусочки или полоски)

орехи (у меня миндаль, фисташки, арахис)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

В кастрюлю с толстым дном налить сливки и выложить шоколад, предварительно разломав на сегменты. Растопить шоколад на водяной бане (налить воду в отдельную кастрюлю и дать воде закипеть, затем снизить огонь до минимума (температура при темпировании шоколада не должна превышать 40 градусов) и установить кастрюлю с шоколадом и сливками, при этом дно этой кастрюли не должно касаться воды)). Дать шоколаду подтаять, затем перемешать массу до однородности. Горячую массу выложить чайной ложкой в виде круглых «таблеток» на пекарскую бумагу (я использовала силиконовую форму для макарун) и затем художественно выложить орехи и цукаты. Дать конфетам застыть, затем аккуратно отделить конфеты от бумаги.

Если Вы хотите подарить их, то уложите в специальные пакетики, либо в пекарскую бумагу, и перевяжите декоративной ленточкой.

Получайте обалденное удовольствие от шоколадных конфет с пряной вкусной начинкой!