Шоколадно-сливочные конфеты с фундуком

Автор: Мухаббат
24.01.2012 08:30 -

Простые в приготовлении, но безумно вкусные конфеты понравятся и взрослым, и детям.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

на 17 конфет

200 гр. шоколада (у меня был в наличии "горький" и "кофе с молоком")

200гр. 33% сливок

17 шт. очищенного и поджаренного фундука

какао

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Шоколад поломать и растопить на водяной бане. В процессе растапливания, шоколад не мешать и не трогать. Как только он растает, добавить сливки. Делать это надо постепенно, помешивая лучше всего силиконовой лопаткой (но если таковой не имеется, то можно воспользоваться деревянной лопаткой, ну или на крайний случай ложкой). Размешивать до тех пор, пока масса не приобретёт однородную, гладкую консистенцию.

Готовую массу остудить в холодильнике.

Из остывшей массы сформовать конфетки. Для этого взять небольшое количество массы, размять на ладошке руки, в середину выложить фундук, скрепить края и свалять при помощи двух ладошек шарик. Обвалять в какао и снова поставить в холодильник, поскольку от прикосновения с руками, масса станет мягкой. До подачи на стол конфеты держать в холодильнике.

Дополнительно можно украсить мелкими сахарными конфетками.

Автор: Мухаббат
24.01.2012 08:30 -

{jcomments on}