



Čokoladni srčki

Chef Srčica Lana
Vrsta jedi: sladica
Čas priprave: več kot 1 ura
Količina 12
Zahtevnost: čisto lahek

PRIPRAVA NA PEKO

Najprej morate pogledati, če imate vse kar rabite za pripravo čokoladnih srčkov. Potem morate recept najprej prebrati: "od glave do pet" (resno mislim, saj se vam drugače lahko kaj'zalomi!). Nato pripravite vse sestavine, da boste potem lažje delali (in tudi hitreje). Preberite si tudi chefov nasvet (na koncu recepta).

SESTAVINA

- 250 g jedilne čokolade

OPOZORILO ZA SESTAVINO/SESTAVINE IN ZAKAJ NI SLIKE

Količina jedilne čokolade, ki jo potrebujete sicer ni določena, saj je to odvisno od tega, koliko mase za biskvit boste naredili. Priporočam vam, da imate zato doma raje malo več čokolado, kot premalo.

Potrebujete pa seveda še druge sestavine za čokoladni biskvit (ki ga delam po receptu, ki je napisan spodaj).

Slike ni zato, ker mi pravi, da je premajhna in je ne morem naložiti (NA VELIKO ŽALOST)!

PRIPRAVA BISKVITA

Biskvita si seveda nisem izmislila sama. Jaz ga delam po tem receptu (in je res dober) lahko pa ga naredite tudi po drugem:

<http://www.skuhaj.si/recept/sladica/osnovni-cokoladni-biskvit-ki-nikoli-ne-pade-dol>

Ko pripravite maso, jo nalijte v modelčke, ki so v obliki srčkov (če jih nimate, boste pač imeli navadne tortice (še vedno zelo okusne), toda potem bodo to navadne čokoladne tortice). Mase ne nalijte do konca, saj biskvit (ki je omenjen v zgornjem receptu) zelo naraste.

Ko je biskvit pečen, počakajte da se malo ohladi potem pa ga dajte ven iz modelčkov.

PRIPRAVA ČOKOLADNIH PLOŠČIC V OBLIKI SRČKOV

Segrejte vročo čokolado, tako da postane tekoča. Predlagam na vodni kopeli (če ne veste kako se to pripravi - je čisto enostavno - me le vprašajte in vam bom z veseljem razložila). Nalijte jo v modelčke srčke (ki so bili uporabljeni zgoraj), toda seveda ne do vrha. Samo kakšen 1 cm do 2 cm. To zmes potem dajte v zamrzovalnik za kakšnih 15 - 20 minut, da se srčki strdijo.

KONČNA SLADICA IZGLEDA FANTASTIČNO!

Ko se čokoladne ploščice v obliki srčkov shladijo jih previdno, da se vam ne zlomijo, vzemite ven iz modelčkov.

nato spet segrejte jedilno čokolado, da postane tekoča. Biskvitne srčke prerežite na pol. Spodnji del premažite s stopljeno čokolado in nanj potem položite še zgornji del. Na njega prav tako namažite čokolado, na to čokolado pa položite čokoladno ploščico v obliki srčka. Končano tortico položite na krožnik. Če vam ostane še kaj čokolade jo lahko malo polijete okoli tortice. To naredite še z vsemi ostalimi torticami.

Vaši gostje bodo navdušeni (z njimi pa najbrž tudi vi), saj je to sladica, ki se jo enostavno pripravi, je zelo okusna pa tudi božanska na pogled.

Dober tek!

NE GRIZEM, VPRAŠAJTE!

Če imate še kakšno vprašanje sem vam na voljo, da me kaj vprašate spodaj pri komentarjih.

CHEFOVI NASVETI

Sproti pospravljajte in se natančno držite recepta (ne bo vam žal)! ;)