

Bombite de ciocolata



Aceste bombite de ciocolata cu baza crocanta din pufarine (varianta mea ☐) sunt atat de gustoase, incat va va fi foooarte greu sa va opriti din a le „gusta” :)))

Le puteti servi si asa simple, dar daca adaugati cateva bombonele colorate, sau stelute mici albe, vor putea inchipui niste braduti de Craciun, devenind si mai speciale!

Ingrediente:

Baza:

- 200 g ciocolata de lapte sau amaruie
- 150 g nutella
- 200 g de fulgi de orez sau pufarine

Crema:

Prima varianta: Ciocolata amaruie

- 500 ml smantana pentru frisca
- 400 g ciocolata amaruie
- putin nes (optional)

A doua varianta: Ciocolata alba si mocca

- 500 ml smantana pentru frisca
- 300 g ciocolata alba

- 1 lingura de nes

Glazura:

- 350 g ciocolata cu lapte/amaruie
- 3 linguri unt topit sau ulei

Mod de preparare:

Prima data se pregateste crema care trebuie sa stea in frigider minim 4 ore.

Punem la fiert smantana impreuna cu ciocolata rupta bucatele, amestecam pana se topeste, adaugam nesul si mai lasam pe foc 1-2 minute, avand grija sa nu dea in clocot.

O punem in frigider pentru minimum 4 ore, apoi o batem la mixer-daca vreti o crema mai aerata se mai poate adauga inca 250 ml de smantana pt frisca:



Facem baza: amestecam ciocolata topita cu nutella si cu fulgii de orez...eu am folosit pufarine fiindca n-am gasit fulgi de orez ☐



Compozitia ce rezulta se pune intre 2 foi de hartie de copt si se intinde cu sucitorul pana cand ajunge la o grosime de aproximativ 1 cm grosime:



O punem apoi la congelator cca, 20 min pana se intareste, apoi decupam diferite forme sau cercuri, daca vom „construi” deasupra lor braduti □

Se poate intampla ca foaia sa se sfarame, mai puteti pune niste ciocolata topita si repetati procesul.



Punem cu spritul crema deasupra fiecărei forme, apoi punem bombitele in congelator minim 2 ore pana se intareste crema:



Dupa ce crema s-a intarit incepem sa pregatim glazura: topim ciocolata pe baie de aburi si abia dupa ce s-a topit adaugam uleiul. Lasam sa ajunga la temperatura camerei si apoi cufundam (sau turnam deasupra) bombitele inghetate in glazura:



Lasam sa se intareasca glazura.

Se pastreaza la congelator pana la servire. Inainte de a le servi le lasam la temperatura camerei cateva minute.



Sectiune:



Delicioaseeeee!!!!!!!!!!!!!! ☐