

Bomboane Mozart



Bomboane Mozart: cele mai gustoase praline de ciocolata cu martipan!!

Dragii mei, nu va retin mult, probabil sunteti, ca mine ☹ , in focul pregatirilor de Craciun. Vreau doar sa va invit sa gustati niste bomboane Mozart, absolut delicioase, si sa va multumesc pentru dragostea pe care nu incetati sa mi-o aratati!!!
Am facut aceste bombonele festive cu gandul la voi ☺

Va urez tot binele din lume si numai, numai bucurii!!!!!!
Craciun Fericit, cu liniste-n suflet!!!

Ingrediente:

- 200 g Nuga (sau Nutella)
- 300 g **martipan**
- 20 ml cherry wine (lichior de cirese)
- 10 g fistic crud, tocat fin
- 125 g zahar pudra
- 100 g ciocolata de lapte
- ciocolata alba, pentru ornat
- perle de zahar

Ingredientele principale:

Martipan:



Nuga:





Fistic crud:



Cherry wine:



Mod de preparare:

Se amesteca martipanul cu fistic maruntit, zahar pudra si cherry wine:



Se pune la frigider pentru cca. 10-15 minute:



Se intinde martipanul sul pe masa infoliata si presarata cu putin zahar pudra; se taie bucati potrivite, ce se aplatizeaza cu podul palmei.

Nugaua (din frigider) se taie bucatele de cca. 1, 5 x 1, 5 cm. (eu n-am stat sa le masor ☐)

Se inveleste bucatia de nuga in patratelele de martipan (inainte de a face asta, puteti modela si bucatia de nuga sub forma de mingiuta)



Se modeleaza mingiute:



Se lasa la frigider pentru minim 15 minute:



Se topeste ciocolata la bain-marie impreuna cu 3, 4 linguri de lapte.

Fiecare mingiuta se inteapa cu o scobitoare si se cufunda, pe toate partile, in ciocolata topita:



Se taie 1 mar in jumatate si se foloseste drept suport „pentru scurs” :P, pentru bombonelele scaldate in baia de ciocolata:



Dupa ce s-au scurs, se pun in hartiute speciale de hartie:



...si se orneaza cu cate o perluta de zahar:



Se lasa la frigider pana se intaresc, dupa care se orneaza cu cicolata alba, in fasii:



...in asteptarea sfintei zile de Craciun ☐





Va spun cum sunt, dupa ce le gust ☐
Precis uimitoare!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!

Ii multumesc **Nataliei** pentru ca mi-a deschis „usa” catre o lume absolut fabuloasa, cea numita Kuharka.ru, de unde am preluat aceasta reteta.

Mii de multumiri **Goldchen**, pentru aceste minunatii dulci si rafinate.