

Aviečių ir meduolių batonėlis

Naujas gardus receptas visiems, kurie mėgsta batonėlius

30 vienetų



Lengvai paruošiamas

iki 25 Min.



Sudėtis:

30-čiai batonėlių:

15 g aviečių džemo

100 ml apelsinų sulčių

1 vnt. imbierinio meduolio lakštai (23 x 15 cm)

500 g Dr. Oetker baltojo šokolado skonio glajaus

Indai ir įrankiai:

Kepimo forma (23 x 15 cm), maistinė plėvelė, puodai padažams, peilis, pjaustymo lentelė, dubuo.

1 Paruošimas:

Kepimo formą iškllokite maistine plėvele. Puode įkaitinkite aviečių džemą su apelsinų sultimis ir supilkite į paruoštą indą. Meduolių lakštą panardinkite į paruoštą mišinį ir per naktį palaikykite šaldiklyje.

- 2 Smulkiai supjaustykite baltojo šokolado glajų ir ištirpinkite dubenyje virš vandens vonelės. Išimkite iš indo aviečių ir meduolių lakštą, nupjaukite kraštus ir supjaustykite maždaug 6 x 2 cm dydžio juostelėmis. Juosteles padėkite ant grotelių ir apliekite baltojo šokolado glajumi bei leiskite joms atvėsti.

Patarimai ir gudrybės

- Į aviečių džemą įdėkite šiek tiek smulkinto čiobrelio ypatingam skoniui.