

Pipirinės baltojo šokolado kubeliai

Naujas gardus receptas visiems, kurie mėgsta kakavas

6 lazdelės



Lengvai paruošiamas

iki 5 Min.



Sudėtis:

Maždaug 6 lazdelėms:

2 pakelių Dr. Oetker baltojo šokolado glajaus (150 g)

20 g pistacijų (smulkintų)

1 a.š. rausvųjų pipirų

Indai ir įrankiai:

peilis, pjaustymo lentelė, dubuo, puodas padažams, ledo kubelių formelė, šaukšteliai.

1 Paruošimas:

Susmulkinkite šokoladą į mažus gabalėlius ir ištirpinkite dubenyje virš vandens vonelės. Suberkite rožinius pipirus ir išmaišykite.

2

Supilkite ištirpintą šokoladą į ledukų formelę ir įdėkite po šaukštelį į kiekvieną. Pabarstykite pistacijomis ir šaldykite maždaug 30 minučių.

Patarimai ir gudrybės

- Norėdami gauti subtilią lazdyno riešutų užuominą, šokolade ištirpinkite lazdyno riešutų kremo.