חיתוכיות קפה ושוקולד

תומר ארד



*כשר לפסח

מצרכים:

200 גרם פצפוצי אורז
100 גרם שוקולד חלב מומס

לציפוי:

100 גרם שוקולד מריר
מנת אספרסו ארוך מקפסולת סופרנו
הצהובה של אספרסו קלאב

אופן ההכנה:

בקערה גדולה נערבב את הפצפוצי אורז והשוקולד החלב המומס עד לאיחוד.
נשטח בתוך תבנית מרובעת (20*20) אפשר גם בחד פעמי.
נכניס להקפאה ל20 דקות.

לציפוי נמיס ביחד את השוקולד המריר והמנת אספרסו לאיחוד ונשפוך מעל החיתוכיות, נטה קצת לצדדים שיגיע לכל הפינות. לקישוט אפשר לזלף פסי שוקולד לבן ולעבור עם קיסם לדוגמה יפה כמו בסרטון.
נכניס לעוד חצי שעה של הקפאה ונחתוך לריבועים עם סכין חדה גדולה.

בתאבון!