טראפלס תפוז שוקולד וקפה

שף קונדיטור כרמית נאור



מצרכים:

100 גרם קשיו/שקדים לא קלויים (מושרים במים)
¾ כוס חלב /משקה שיבולת/משקה שקדים
150 גרם שוקולד מריר
2 כפות שמן קוקוס
2 כפות סירופ מייפל
מנת אספרסו קצר מקפסולת קפה בטעם הל של אספרסו קלאב
גרידת תפוז (חצי תפוז)

ציפוי:

200 גרם שוקולד מריר
כף שמן קוקוס

אופן ההכנה:

- מסננים את הקשיו/שקדים מנוזלים ומניחים במעבד מזון עם החלב. מתחילים לטחון עד לקבלת מרקם חלק.
- מעבירים לסיר קטן ומוסיפים את שאר החומרים, מערבבים עד להמסה מוחלטת.
- מעבירים למקפיא לפחות ל-4 שעות ויוצרים כדורים באמצעות כף גלידה.
- טובלים כל כדור בשוקולד המומס
- במידה ואתם רוצים לשדרג, אפשר להוסיף מעט גרידת תפוז מעל לקישוט

בתאבון!