שברי שוקולד לבן, קפה ופירות יבשים

גלי סיל



מצרכים:

- 3 חפיסות שוקולד לבן (300 גרם)
- מנה קצרה של קפסולת קפה בטעם וניל
- 1/4 כוס שברי אגוזי מלך
- 1/4 כוס גרעיני דלעת
- 1/4 כוס חמוציות
- 1/4 כוס שברי פיסטוקים

אופן ההכנה:

ממיסים בקערה המתאימה למיקרו בפולסים של 30 שניות כל פעם את השוקולד הלבן ואת תמצית הקפה לאחר שהתקררה לטמפרטורת החדר (חשוב כדי שהשוקולד לא יישבר בהמסה), כל 30 שניות לעצור את החימום במיקרו ולערבב עד שהתערובת נמסה לחלוטין.

בתבנית 20/20 ס״מ (אפשר גם תבנית ארוכה) עם נייר אפייה מוזגים את התערובות המומסת מפזרים מעל את הפירות היבשים ומכניסים למקפיא למשך כשעה או עד שהשוקולד יציב. מוציאים מהמקפיא ומתחילים לשבור באופן חופשי. על מנת לשמור על הטריות מומלץ לאחסן במקרר עד להגשה.

- הערה: ניתן להחליף את הפירות היבשים בהתאם לטעם שלכם.

בתאבון!