פטל מצופה שוקולד

דיאנה יוסף



מרכיבים

- 130 גרם פטל טרי
- 100 גרם שוקולד לבן
- 100 גרם שוקולד חלב
- 2 כפות שמן
- תכולת קפסולה אחת של אספרסו קלאב

<u>אופן ההכנה:</u>

1. ממיסים את השוקולד הלבן עם כף שמן במיקרוגל בפולסים קצרים של כמה שניות, ומערבבים היטב עד לקבלת תערובת חלקה. חשוב לא לחמם יתר על המידה.
2. מצפים כל פטל בשוקולד הלבן ומניחים על תבנית מרופדת בנייר אפייה.
3. מעבירים למקפיא ל-10 דקות.
4. ממיסים את שוקולד החלב יחד עם תכולת הקפסולה וכף שמן, גם כאן בפולסים קצרים תוך ערבוב בין כל חימום.
5. מוציאים את הפטל מהמקפיא, מצפים כל יחידה בשוקולד החלב ומניחים שוב על התבנית.
6. מחזירים למקפיא לעוד 10 דקות, עד שהציפוי מתייצב.
7. שומרים במקפיא בקופסה סגורה המתאימה להקפאה ומגישים ישר מהמקפיא.