לבבות בראוניז קפה ושוקולד

תומר ארד



מצרכים:

לבראוניז:

- 200 גרם שוקולד מריר
- 120 גרם חמאה
- 3 ביצים
- 100 גרם סוכר
- ½ כפית מלח
- 20 גרם קקאו
- 45 גרם קמח

ללפרלין הקפה:

- 100 גרם שוקולד לבן
- 1 כפית מתכולת קפסולת אספרסו קלאב

לציפוי:

- 200 גרם שוקולד חלב
- 2 כפות שמן או 20 גרם חמאת קקאו
- שוקולד לבן מומס, לקישוט

אופן ההכנה:

1. מכינים את פרלין הקפה: ממיסים את השוקולד הלבן, מוסיפים את הקפה ומערבבים היטב. מזלפים לתבנית פרלינים ומעבירים למקפיא להתייצבות.
2. מחממים תנור ל־170 מעלות.
3. ממיסים יחד את השוקולד המריר והחמאה עד לקבלת תערובת חלקה.
4. בקערה גדולה טורפים את הביצים, הסוכר והמלח.
5. מוסיפים את תערובת השוקולד והחמאה המומסים ומערבבים היטב לאיחוד.
6. מוסיפים את הקקאו והקמח וטורפים רק עד לקבלת בלילה אחידה.
7. מעבירים את הבלילה לשקית זילוף ומזלפים לתבנית סיליקון בצורת לבבות עד למחצית הגובה.
8. מניחים במרכז כל לב פרלין קפה קפוא ומכסים בבלילת בראוניז נוספת.
9. אופים כ־20 דקות. מצננים לחלוטין ומעבירים למקפיא למשך כשעה.
10. מחלצים את לבבות הבראוניז מהתבנית.
11. מכינים את הציפוי: ממיסים את שוקולד החלב יחד עם השמן או חמאת הקקאו ומערבבים עד לקבלת ציפוי חלק.
12. טובלים כל לב בראוניז בציפוי השוקולד ומקשטים בזילוף של שוקולד לבן.

espresso club

לקוחות VIP נהנים יותר!

אחריות נוספת על המכונה

משלוחים ללא עלות

אביזר לבחירה מתנה!

קפסולות במחיר מוזל

*4994

אספרסו קלאב

פשוט לשתות קפה