



RECEPT

CSOKOLÁDÉS KANÁL

A tökéletes kávéélmény egyik legjobban őrzött titka.
Tálalja egy pohár L'OR ESPRESSO Lungo Profondo-val, amelyet
a kanállal addig keverget, amíg a desszert a kanálról beleolvad a kávéba.

HOZZÁVALÓK

- 200 gr ét- vagy tejsokoládé
- Ehető dekorációk: rózsalevelek, szárított, fagyasztott és darabolt málna, ehető csillámpor és színezett cukor.

ELKÉSZÍTÉSI IDŐ:



15 perc + **90** perc pihentetés

L'OR ESPRESSO fajta



ELKESZÍTÉS

01.

Vízgőz fölött olvassza fel a csokoládét.

02.

Készítsen elő egy sütőtálcát, helyezzen rá sütőpapírt, ezekre helyezzen el kanalakat.

03.

Mártsa bele a kanalakat a megolvasztott csokoládéba, majd hagyja kicsit hűlni a sütőpapíron.

04.

Még mielőtt a csokoládé megszilárdul, díszítse a kanalakat az ehető díszekkel, majd hagyja kihűlni, amíg teljesen meg nem szilárdul a csokoládé.

05.

Tálalja a kanalakat egy csésze L'OR ESPRESSO Lungo Profondo kávéval. Kevergetés közben a csokoládé finoman beleolvad a kávéba.