

Czekolada plastyczna

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [onlygabi](#), dnia 6 Stycznia 2013r. o 21:34

Tagi: [czekolada](#), [dekoracje](#)

Rodzaj dania: [dania jarskie](#) [desery](#)

Rodzaj kuchni: [polska](#)

Region pochodzenia: [cała Polska](#)

Rodzaj mięsa: [danie bezmięsne](#)[wege](#)

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
czekolada gorzka	1	szt.	dodatki
miód	2	łyżeczka	dodatki

Opis

Czekoladę roztopić najlepiej w kąpielii wodnej. Wlać miód (może być syrop klonowy), szybko wymieszać i wylać na zwykły papier śniadaniowy. Rozpłaszczyć. Zostawić na około 5 godzin, aby papier wchłonął tłuszcz. Zeskrobać czekoladę z papieru, lekko zagnieść, zawinąć szczelnie w folię i włożyć do lodówki na dobę. Po tym czasie nadaje się do obróbki. Jednak temperatura otoczenia nie może przekroczyć 20 st.C.

Tak przygotowaną czekoladę można przechowywać w lodówce bardzo długo, musi być tylko szczelnie zawinięta. Do białej można dodać barwniki spożywcze wtedy mamy kolorową czekoladę. Z tak przygotowanej czekolady można wyczarować piękne róże na tort.

Albo można wałkować tylko stolnice posmarować tłuszczem i wycinać wykrawaczkami do ciastek lub do lukru różne kształty czy napisy.



Dla ilu osób: 2
Danie dietetyczne: nie
Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane
Czas przygotowywania: 1godz. 20min.
Cana:
Liczba kalorii: