

פתיבר אקסטרה שוקולד



רכיבים

- פתי בר שוקו (יחידות)
- גרם שוקולד מריר
- גרם שוקולד מריר
- מיליליטר שמנת מתוקה להקצפה
- גרם שוקולד מריר (לציפוי שוקולד מריר)
- כף שמן צמחי (לציפוי שוקולד מריר)
- גרם שוקולד מריר (לציפוי שוקולד חלב)
- כף שמן צמחי (לציפוי שוקולד חלב)
- גרם שוקולד מריר (לציפוי פסי שוקולד חלב)
- כפית שמן צמחי (לציפוי פסי שוקולד חלב)
- גרם שוקולד צ'יפס לבן (לציפוי פסי שוקולד לבן)
- כפית שמן צמחי (לציפוי פסי שוקולד לבן)

הכנה

1. בקערה חסינת חום למיקרוגל מניחים את כל מרכיבי המילוי – 150 גרם שוקולד חלב, 150 גרם שוקולד מריר, 150 מ"ל שמנת מתוקה, וממיסים במיקרוגל בפולסים עד לקבלת קרם אחיד.
2. מקציפים במיקסר עם וו הקצפה עד לקבלת קרם יציב לזילוף, עוטפים בניילון נצמד את הקערה ומעבירים למקרר לשעתיים.
3. מעבירים את המלית לשקית זילוף ומזלפים שורות דקות של מלית על 14 פתיבר.
4. סוגרים כל פתיבר מזולף בפתיבר נוסף (כמו סנדוויץ) ומעבירים להקפאה של שעה.
5. ממיסים בשתי קערות נפרדות, בפולסים, את שני סוגי הציפויים. קערה אחת לציפוי השוקולד המריר - 150 גרם שוקולד מריר וכף שמן צמחי. וקערה נוספת לציפוי שוקולד חלב - 150 גרם שוקולד חלב וכף שמן צמחי. טובלים את סנדוויץ' הפתיבר הקפוא בציפויים השונים, כך שמתקבלים שני סוגי חטיפים בטעמים שונים בציפוי.
6. מחזירים לקירור ל-5 דקות נוספות.
7. מכינים את השוקולדים לעיטור - בשקית זילוף אחת שמים 50 גרם שוקולד חלב וכפית שמן צמחי. ובשקית זילוף שנייה 50 גרם שוקולד צ'יפס לבן לאפייה לבן וכפית שמן צמחי. מניחים אותן בכוס עם מים רותחים עד להמסת השוקולדים בשקיות הזילוף.
8. יוצרים חור קטן בשקית הזילוף, מוציאים את הפתיבר המצופה ומזלפים פסים על הציפוי לפי העדפות טעם הציפוי.
9. מאחסנים בקירור.

60 דקות

14 14