

## Amareto-šokolādes *petite*

1 silikona pamatnīte, 24 formiņas

### Tarte au Chocolat masa

1150 g Tarte au Chocolat, cepšanas maisījums franču šokolādes kūkas pagatavošanai

450 g Eifix Vollei, pasterizēta šķidra ola

450 g augu eļļa

150 g Deserta pasta Royal Amaretto

- Sastāvdaļas jaukt ar lāpstiņu, lēnā gaitā 2-3 minūtes.

### Dekorēšanai

150 g Hellin-Starglanz, kakao glazūras podziņas

150 g Cristaline Chocolate, lietošanai gatava glazūra, ar šokolādes garšu, augļu, kūku un toršu glazēšanai

50 g Pistāciju rieksti, smalki sakapāti

24 gb Šokolādes zīmulis



### Pagatavošana

- Tarte au Chocolat' masu sadalīt pa formītēm (~90 g porcijās).
- Cept ~200 °C temperatūrā ~25-30 minūtes.
- Ievietot saldētavā, tad izņemt no formītēm.
- Pamatni klāt ar glazūru.
- Aukšpusē esošo tukšumiņu pildīt ar Cristaline Chocolate.
- Dekorēt ar pistāciju riekstu gabaliņiem un šokolādes dekoru.
- **Knifiņš:** pamēģiniet arī citas garšas (Royal Cointreau, Royal Marc de Champagne, Royal Baida de Coco, Royal Williams-Christ).