

Amaretto-šokolaadi-*petite*

1 silikoonmatt, 24 vormi

Tarte au Chocolat' mass

1150 g Tarte au Chocolat, küpsetussegu prantsusepärase šokolaadikoogi valmistamiseks

450 g Eifix Vollei, pastöriseeritud vedel täismuna

450 g taimeõli

150 g dessertpasta Royal Amaretto

- Ained segada aeglasel käigul jämeda labaga 2-3 minutit.

Kaunistus

150 g Hellin-Starglanz, kakaoglasuur nööpidenä

150 g Cristaline Chocolate, kasutusvalmis šokolaadi želeeglasuur puuviljade, kookide ja tortide läigestamiseks

50 g pistaatsiapähklid, peeneks hakitud

24 tk šokolaadipliatsid



Valmistamine

- Tarte au Chocolat' mass vormidesse jaotada (~90 g portsjonid).
- Küpsetada ~200 °C juures ~25-30 minutit.
- Panna sügavkülma, seejärel vormidest välja võtta.
- Kasta põhi glasuuri sisse.
- Täita pealmine süvend želeeglasuuriga Cristaline Chocolate.
- Kaunistada pistaatsiapähklipuru ja šokolaadidekooridega.
- **Kaval nipp:** proovige ka teisi maitseid (Royal Cointreau, Royal Marc de Champagne, Royal Baida de Coco, Royal Williams-Christ).