

JAHUVABA ŠOKOLAADIKOOK



Retsept

- 500 g tume šokolaad (teie valikul)
**mida tugevama maitsega šokolaad, seda tugevama maitsega kook!*
- 500 g Debic Butter Constant 82%, Belgia kvaliteetvõi
- 600 g kristallsuhkur
- 600 g Eifix Vollei, pastöriseeritud täismuna
- 50 g Lubeca mandlijahu

Valmistamine

Šokolaad ja või sulatada koos. Lisada suhkur ja segada. Šokolaadisegu lasta jahtuda alla 40 °C, siis lisada aeglaselt ja pidevalt segades muna. Viimasena lisada mandlijahu ja mass hästi ühtlaseks segada. Mass panna küpsetuspaberiga kaetud tordirõngastesse ja küpsetada.

Küpsemistemperatuur: ~190-200 °C

Küpsemisaeg: ~25 minutit.