

ČOKOLADNE LIZIKE



PRIPOMOČKI ZA ČOKOLADNE LIZIKE:

- 1 VEČJA IN 1 MANJŠA POSODA ZA VODNO KOPEL
- ŽLICA
- VEČJA POLA PAPIRJA ZA PEKO
- ODLAGALNA POVRŠINA (PULT, MIZA ALI VELIK PEKAČ)
- PALČKE ZA RAŽNJIČE ALI »CAKEPOPSE«
- SKLEDICE ZA DODATKE

SESTAVINE ZA ČOKOLADNE LIZIKE:

- POLJUBNA ČOKOLADA (BELA, MLEČNA, TEMNA, Z OKUSOM ... NE PA TAKE, KI IMAJO NADEV) – IZ 100 G ČOKOLADE DOBIMO 4 DO 5 LIZIK
- DODATKI (OREHI, LEŠNIKI, MANDLJI, KOKOS, BUČNA SEMENA, ARAŠIDI, MRVICE, ROZINE IN DRUGO SUHO SADJE,...)
- DODATKI ZA OKUS (LUPINICA LIMONE ALI POMARANČE, CIMET V PRAHU ALI KAJ DRUGEGA PO ŽELJI)

POSTOPEK ZA ČOKOLADNE LIZIKE:

NAJPREJ SI PRIPRAVIMO POVRŠINO, KJER BOMO DELALI ČOKOLADNE LIZIKE. TO NAJ BO VEČJA RAVNA POVRŠINA, NPR. PULT, MIZA ALI VELIK PEKAČ, NA KATERO POLOŽIMO VEČJI KOS PAPIRJA ZA PEKO. PRIPRAVIMO SI VSE DODATKE, DA JIH BOMO IMELI MED DELOM PRI ROKI. DAMO JIH V SKLEDICE, DA JIH BOMO LAHKO TAKOJ DOSEGLI. PRIPRAVIMO SI TUDI PALČKE ZA RAŽNJIČE.

NATO SE LOTIMO TOPLJENJA ČOKOLADE. NA ŠTEDILNIK PRISTAVIMO VEČJO POSODO, V KATERO VLIJEMO MALO VODE. V PRVO POSODO POSTAVIMO DRUGO, MANJŠO. **PRI TEM JE POMEMBNO, DA SE VODA NE DOTIKA ZGORNJE POSODE.** ZELO POMEMBNO JE TUDI, DA VODA NE ZAVRE, AMPAK LE ZELO NEŽNO BRBOTA. V ZGORNJO POSODO NALOMIMO ČOKOLADO. ZDAJ SE MORA LEPO POČASI STOPITI. ZA TO JE DOVOLJ, ČE JE POSODA TOPLA, NIKAKOR PA NE SME BITI VROČA.



BELA ČOKOLADA



MLEČNA ČOKOLADA

STOPLJENO ČOKOLADO ZAJAMEMO Z ŽLICO IN NA PAPIRJU ZA PEKO IZ NJE OBLIKUJEMO KROG (ALI DRUGO POLJUBNO OBLIKO). VANJ POMOČIMO PALČKO ZA RAŽNJIČE TAKO, DA JE VES ZGORNJI DEL POTOPLJEN V ČOKOLADO. ČE BO PALČKA ŠE VIDNA, LAHKO KASNEJE ČOKOLADNA LIZIKA PADE Z NJE.

NATO IZBEREMO ENEGA IZMED DODATKOV IN GA POSUJEMO PO ČOKOLADNEM KROGU. ČE ŽELIMO, DA BO IZBRAN DODATEK TUDI NA ZADNJI STRANI LIZIKE, GA NEKAJ POSUJEMO PO PAPIRJU ZA PEKO IN NANJ NANESEMO ČOKOLADO TER OBLIKUJEMO KROG. NATO VANJ POTOPIMO PALČKO.



POSTOPEK NADALJUJEMO, DOKLER NE IZDELAMO TOLIKO ČOKOLADNIH LIZIK, KOT ŽELIMO. PREDLAGAM, DA VMES, KO BOSTE TOPILI RAZLIČNE VRSTE ČOKOLADE, POSODE NE POMIVATE, PAZITE PA, DA NAJPREJ STOPITE SVETLEJŠO ČOKOLADO ALI TISTO Z NEŽNEJŠIM OKUSOM, NATO PA NADALJUJETE S TEMNEJŠO IN Z INTENZIVNEJŠO AROMO. KO SMO KONČALI Z IZDELOVANJEM ČOKOLADNIH LIZIK, JIH PUSTIMO, DA SE STRDIJO NA SOBNI TEMPERATURI. ŠELE NATO JIH PREVIDNO ODLEPIMO S PAPIRJA ZA PEKO. ČE PROSTOR, V KATEREM IMAMO LIZIKE, NI PRETOPEL, SE BODO LIZIKE ZELO ENOSTAVNO ODSTRANILE S PAPIRJA, ČE JIH BOMO RAHLO PRIVZDIGNILI ZA PALČKO.



MMMMM, MOJI NAJLJUBŠI KOMBINACIJI STA BELA ČOKOLADA Z LIMONO IN MLEČNA ČOKOLADA S POMARANČO IN CIMETOM. PA VAŠA?

PO SLADKANJU PA HITRO ZOBKE UMIT!