

Безглутенови шоколадови петифури

Шоколадови пастички без глутен

12 парчета (/парченца)



Easy

● up to 60 Min.



1 Блата:

Застелете с хартия за печене плитка тава с размери 20x30 см. Загрейте фурната до 180°C.

Разтопете маслото и шоколада на слаб котлон, оставете настрана. Разбийте яйцата със захарта, прибавете съдържанието на опаковката Крем Оле и продължете да разбивате, докато сместа промени консистенцията и обема си. Прибавете разтопената шоколадова смес, объркайте добре и пресипете в подготвената тавичка. Изпечете за 10-15 мин, докато при проба с клечка тя излиза чиста. Оставете да изстине

2 Крем:

Смесете млякото и сметаната, добавете съдържанието на опаковката Крем Оле и разбийте с миксер на висока скорост, докато сместа се сгъсти. По желание добавете в крема шепа дребен шоколадов чипс. Поставете охладената основа в рамка за сладкиши, разпределете крема отгоре и приберете в хладилник за няколко часа.

Съставки:

За блата:

60 г краве масло
60 г тъмен шоколад
3 бр. яйца
60 г захар
1 пак. Крем Оле шоколад
Dr.Oetker

За крема:

200 мл сладкарска сметана
200 мл прясно мляко
1 пак. Крем Оле шоколад
Dr.Oetker
about 10 - 20 г шоколадов чипс

За глазура:

100 мл сладкарска сметана
100 г тъмен шоколад (начупен)
50 г краве масло
25 мл коняк

За украса:

25 г тъмен шоколад
(настърган или нарязан)

3 Глазура:

За глазура загрейте сметаната и маслото, но без да кипва. Добавете нарязания на ситно шоколад и оставете за 2-3 мин да се разтопи. След това разбърквайте добре с шпатула. Добавете коняка (ако слагате), и разбъркайте отново. Извадете изстудената основа с крема от хладилника и я намажете с глазура. Изчакайте да стегне леко и декорирайте с настърган или нарязан шоколад. Приберете отново в хладилника, докато глазура стегне, след което можете да нарежете на петифури.