

Как да си направим малинови блокчета

С глазура от бял шоколад и приказен плодов аромат

15 сладки (бисквитки)  Easy  up to 30 Min.



Съставки:

Продукти:

150 г конфитюр (малини)
100 мл сок (портокал)
1 бр. Готов джинджифилов блат за коледни сладки (23 x 15 cm)
500 г кувертюра (бял)

1 Подготовка:

Загрейте малиновия конфитюр и портокаловия сок в тенджера. В съд, покрит със стреч фолио, изсипете сместа. Поставете отгоре готовия меден блат и оставете във фризера за една нощ.

Нарежете на ситно кувертюра и го разтопете. Извадете медения блат с малиновия конфитюр от съда, нарежете го на блокчета с размери 6x2 см и ги поставете върху кухненска решетка. Изсипете течния кувертюр върху барчетата и ги оставете да се охладят.