

Пияни шоколадови кошнички с крем

Изключителен шоколадов десерт

about 4 порции (/доза)



Необходим някакъв опит

up to 60 Min.



Съставки:

Продукти:

100 г млечен шоколад

30 г краве масло

25 г какао Dr.Oetker

120 мл ликьори (Бейлис)

1 пак. Крем Оле шоколад Dr.Oetker

350 мл прясно мляко

1 Приготвяне:

Разтопете на водна баня шоколада, маслото, какаото и 10мл от ликьора. Оставете сместа да изстива и пригответе 8 парчета фолио за свежо съхранение с размери 20x20 см. Подредете 4 парчета върху поднос или голяма тава, изсипете поизстиналия шоколад върху тях, разстелете го до получаването на кръгове и ги покрийте с останалите 4 парчета фолио.

Оставете ги за кратко в хладилник и след това ги сложете в 4 купи, като внимателно ги притиснете, за да добият тяхната форма. Поставете ги отново в хладилник до окончателното стягане на шоколада.

Пригответе Крем Оле според указанията на опаковката, но само с 300 ml мляко и 40 ml ликьор. Извадете вече втвърдените кошнички, отделете фолиото и разпределете крема в тях. Поръсете с малко скълцани бадеми или лешници и охладете за около 30 мин. в хладилник преди поднасяне.