



Šokolādes Blossa konfektes



Nepieciešams:

150g tumšās šokolādes, kakao sastāvs vairāk kā 50%
75g tumšās šokolādes, kakao sastāvs vairāk kā 60-70%
150ml saldā krējuma
2 tējk. Blossa karstvīna
2 tējk. medus
25g sviesta (istabas temperatūrā)

Dekorēšanai:

kakao pulveris
kokosriekstu skaidiņas

Recepte paredzēta 30-40 kofektēm

Pagatavošana:

1. Sasmalciniet šokolādes mazos gabaliņos un ievietojiet blodā
2. Katlīnā lēnām uzkarsējiet saldo krējumu, karstvīnu un medu. Karstvīna vietā varat izmantot arī bezalkoholisko karstvīnu, Blossa Rum vai Blossa Cognac.
3. Pārlejiet šokolādei un maisiet, kamēr tā izkususi
4. Pievienojiet sviestu un kārtīgi maisiet, kamēr masa paliek spīdīga un iegūst viendabīgu konsistenci
5. Ievietojiet masu uz pāris stundām ledusskapī sabiezēt
6. Kad konfekšu masa atdzesēta, veidojiet no tās nelielas bumbiņas
7. Neilgi pirms pasniegšanas apvilājiet katru konfekti kokosriekstu skaidiņās vai kakao pulverī
8. Pasniedziet istabas temperatūrā kopā ar Blossa karstvīnu