Czekolada nadziewana

Kinga Bajcar

Polecane na: **desery**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

80 min | łatwy | 12 porcji

Składniki:

Ryż preparowany Bio - 250 g

Kuwertura mleczna do gotowania Bio - 200 g

Czekolada biała z kaw.kakao Bio - 200 g

foremka - najlepiej aluminiowa mała -

Dodatkowe info:

Topiąc różne czekolady, nadziewając je różnymi owocami (ananas suszony Bio) oraz np orzechami nerkowca Bio, macadami w bardzo prosty sposób możemy w domowych warunkach przygotować pyszną przekąskę.
Posiadając foremki silikonowe w kształcie np małych serduszek czy babeczek w bardzo prosty sposób możemy przygotować domowe czekoladki czy pralinki.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Czekoladę białą topimy w kąpieli wodnej (do dużego garnka wlewamy wodę i podgrzewamy na "gazie", gdy woda będzie gorąca wstawiamy mniejszy garnek - musi być zupełnie suchy. Do tego garnka wkładamy połamane kostki czekolady. Mieszamy i czekamy aż czekolada się rozpuści).

KROK 2: Następnie do roztopionej czekolady białej Bio wsypujemy połowę ryżu preparowanego Bio i energicznie mieszamy, aż czekolada oblepi cały ryż.

KROK 3: Ryż w białej czekoladzie przekładamy na dno foremki.

KROK 4: Następnie Kuwerturę mleczną roztapiamy w kąpieli wodnej tak samo jak czekoladę białą Bio. W identyczny tez sposób wsypujemy ryż. Gdy ryż będzie cały oblepiony kuwerturą mleczną - przekładamy na wcześniej wylany ryż z białą czekoladą.

Wkładamy do zamrażalnika na godzinę, aby czekolada stężała.
Po upływie odpowiedniego czasu wyjmujemy z foremki i delektujemy się pyszną nadziewaną chrupką czekoladą.