

Ciobar sa penastim bombonama

Topla čokolada ukrašena marshmallow bombonama i šarenim mrvicama.

2 Porcija/e



Zahteva određeno umeće

Vreme pripreme 60 Min.



Sastojci:

Marshmallow:

1 kesica Dr. Oetker Želatin beli mleveni

375 g šećera

1 prstohvat soli

Dr. Oetker Boja za kolače crvena

Dr. Oetker Boja za kolače plava

100 g šećera u prahu

Crna čokolada:

Dr. Oetker Ciobar topla čokolada crna

125 - 150 ml mleka

Bela čokolada:

Dr. Oetker Ciobar topla čokolada bela

125 - 150 ml mleka

Dekoracija:

Dr. Oetker Dekor Šarene mrvice

- 1 Želatin pripremiti prema uputstvu sa pakovanja u većoj posudi za mućenje.
- 2 U srednju šerpu sipati 125 ml vode, šećer i so pa kuvati na šporetu dok smesa ne proključa. Odmah je skloniti sa ringle.
- 3 Mikserom krenuti sa mućenjem želatina i polako dodavati u tankom mlazu šećernu smesu i neprestano mutiti. Kada dodate svu smesu, mutite dok smesa ne postane čvrsta (15-20min). Dobijenu smesu podelite na dva jednaka dela i u svaku dodati po 2 g boje (plave i crvene). Pripremiti dve posude za razlivanje smese (prečnika 18cm) tako što ćete ih blago nauljiti pa obilno prekriti šećerom u prahu. Izliti smesu i posuti je i od gore sa šećerom u prahu i ostaviti na sobnoj temperaturi preko noći. Sledećeg dana iseći smesu nožem (koji ste prethodno nauljili i uronili u prah šećer). Željene oblike možete seći i modlicama.
- 4 Poslužite ih kao dodatak Ciobar toploj čokoladi. Ciobar pripremiti prema uputstvu sa pakovanja. Rubove čaše umočite u istopljenu čokoladu, a zatim i u šarene dekor mrvice.