ĶIRŠU GROZIŅI NO HUGO





Bez cepšanas, ļoti piemēroti Ziemassvētkiem, pateicīgi uzglabāšanai ledusskapī, no dotā produktu daudzuma var pagatavot 30 groziņus, ļoti grūti nosargāt līdz svētkiem!

Jums būs nepieciešams:

Šokolādei:
200 gr kvalitatīvas rūgtās šokolādes
50 grami sviesta
50 ml augu eļļas
Pildījumam:
100 gr valriekstu
30 gr žāvētu aprikožu vai rozīnes
40 gr pūdercukura
50 ml piena
1 ēdamkarote sviesta
Ruma esence vai rums
Ķirši no kompota, bez kauliņiem
30 papīra groziņi
Valrieksti dekorēšanai

Procedūra:
Vispirms sagatavojiet šokolādi. Sadaliet šokolādi mazākos gabaliņos un izkausējiet to ūdens peldē vai virs tvaika. Pievienojiet sviestu un augu eļļu. Ja šokolāde liekas par biezu, varat pievienot vēl nedaudz eļļas.
Izklājiet papīra groziņus uz paplātes un katram apakšā ar karotīti vai konditorejas maisiņu iemāniet kārtiņu šokolādes. Apmēram pusi no sagatavotā daudzuma. Ļaujiet sastingt ledusskapī vismaz 20 minūtes.
Pa šo laiku varat pagatavot pildījumu. Traukā lieciet maltus vai sarīvētus riekstus, smalki sagrieztas žāvētas aprikozes, pūdercukuru un pārlejiet karstu pienu kurā izkausēts sviests. Pievienojiet dažus pilienus ruma esences. Rūpīgi samaisiet.
Sagatavoto pildījumu vienmērīgi sadaliet pa visiem groziņiem. Pildījumā iespiediet vienu ķirsīti. Visbeidzot katram groziņam pārlejiet atlikušo šokolādi, lai veidotos skaisti līdzena virsma. Ja šokolāde kļuvusi stingra, to var atkārtoti uzsildīt. Dekorējiet ar veselu valrieksta pusīti.
GATAVS!!

Ja nolemjat lietot rumu, ne esenci, tad uzmanīgi ar bērniem!!! Tie var kļūt vēl hiper aktīvi priecīgāki!!!!

Lai labi garšo, draugi!
Jūsu Hugo