



Тортички со двојно чоколадо

Кој сака чоколадо? Кој сака двојно чоколадо? Овие тортички се создадени за оние кои, едноставно, не можат без чоколадо!



Состојки:

За тестото ќе ви треба:

- 300 грама лешници
- 4 лажици овесни снегулки
- 10 свежи урми
- 4 лажици ленено масло
- 2 лажици какао
- 4 лажици вода

За кремот ќе ви треба:

- 50гр. индиски ореви
- 15 урми
- 1 лажица таан
- 2 лажици какао
- 3 лажици јаворов сируп
- 3-4 лажици кокосово масло
- 6-8 лажици вода

Чекор 1

Индиските ореви покиснете ги во вода преку ноќ.

Урмите, и за тестото и за кремот, покиснете ги десетина минути, потоа излупете ги и извадете им ги семките.

Садот со кокосовото масло ставете го во друг сад со топла вода за маслото да стане течно.

Чекор 2

Најпрво лешниците измелете ги најситно што можете. Потоа додајте ги и останатите состојки и мелете сè заедно додека да стане изедначена смеса.

Доколку немате сецко или машина за мелење што ќе ја собере целата смеса, може да мелете една по една од цврстите состојки, а потоа сите заедно со лененото масло, какаото и водата да ги замесите како тесто.

Чекор 3

Вака приготвената смеса ја делиме на 12 дела и ја расплескуваме во Делимано Калапи за мафини, по 1 дел во секој отвор за тортички.

При полнењето на калапите со тестото формираме длапка во средината за подоцна да ја наполниме со чоколаден крем.



Наполнетите Калапи за мафини ставете ги во замрзнувач додека го подготвувате кремот.

Чекор 4

За подготовката на чоколадниот крем блендирајте ги заедно сите состојки: исцедените индиски ореви, исчистените урми, таанот, какаото, јаворовиот сируп, течното кокосово масло, неколку лажици вода.

По потреба додајте уште вода, една по една лажица. Кремот е готов кога текстурата ќе биде мазна и бојата ќе осветли.

Чекор 5

Земете ги калапите наполнети со тесто и во секоја тортичка полнете од чоколадниот крем за да направите врв. Извадете ги од калапите и сервирајте. Доколку не ви е доволно чоколадо, наросете ги со чоколадни трошки.

Совет

Овие тортички се здрава замена за чоколадо и други чоколадни десерти кои содржат големо количество шеќери и масти.

Пригответе ги и уживајте во чоколадниот вкус без ни малку грижа на совест!

Користени производи:



Кујнски сецко



Сет од 5 калапи

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk