



## JERNEJ KITCHEN

# DOMAČE BOUNTY ČOKOLADICE

*Domače bounty čokoladice so pripravljene brez peke. Za ta hiter in enostaven recept boste potrebovali samo pet sestavin, rezultat pa bo fantastičen.*

ZA	20	BOUNTY ČOKOLADIC
PRIPRAVA:	15	MINUT
HLAJENJE:	60	MINUT
ČAS SKUPAJ:	75	MINUT

### DOMAČE BOUNTY ČOKOLADICE

300 g grobo mlete kokosove moke +  
2 žlici za dekoracijo

1/4 žličke soli

320 g zgoščenega sladkega  
kondenziranega mleka

1 čajna žlička vanilijeve paste

200 g jedilne čokolade (45% - 50%  
kakava)

### TOOLS AND EQUIPEMENT

skleda

žlica za sladoled

krožnik ali pekač

papir za peko

vilica

### PRIPRAVIMO KOKOSOVO ZMES

V skledo damo kokosovo moko, sol, kondenzirano mleko in vanilijevo pasto (ali drugo vanilijevo aromo, semena). Kokosovo zmes zajamemo z žlico za sladoled in oblikujemo v valj, dolg približno 10 cm in 2 cm premera. Prestavimo na krožnik ali pekač obložen s papirjem za peko in postavimo v hladilnik za 2 uri (ali čez noč), ali v zamrzovalnik za 30 minut.

### NASVET

Poljubno lahko kokosov nadev damo v pekač in ga kasneje narežemo na bounty rezine, ali pa z njim napolnimo poljuben silikonski model in tako dobimo drugo obliko bounty čokoladic.

### STOPIMO ČOKOLADO

Čokolado narežemo na manjše kose ali uporabimo čokoladne kapljice. Damo v skledo in v 30-sekundnih intervalih segrejemo v mikrovalovni pečici, da se čokolado stopi, med vsakim intervalom čokolado premešamo. Lahko pa čokolado stopimo tudi nad paro. Dobro premešamo. Poljubno lahko za tanjšo plast čokolade dodamo že žlico tekočega kokosovega olja, kakavovega masla ali drugega rastlinskega olja.

### DOMAČE BOUNTY ČOKOLADICE

Kokosovo zmes vzamemo iz hladilnika oziroma zamrzovalnika. Vsako kokosovo tablico potopimo v stopljeno čokolado in jo v vilico dvignemo iz skodelice. Potresemo in s spodnjim delom čokolade potegnemo ob rob skodelice, da se znebimo odvečne čokolade. Oblite bounty čokoladice postavimo na pekač obložen s papirjem za peko in poljubno posujemo še s kokosovo moko, da dobimo poljuben vzorec. Postavimo v hladilnik za vsaj 20 - 30 minut, da se čokolada strdi, lahko pa tudi čez noč. Postrežemo ali pa hranimo v zaprti posodi v hladilniku do 14

dni. Preden postrežemo postavimo na sobno temperaturo za 10 minut, da se čokoladice temperirajo.