



JERNEJ KITCHEN

ČOKOLADNE KROGLICE NA DVA NAČINA

Čokoladne kroglice, ki imajo kremasto čokoladno nostranjost, lomljiv čokoladni ovoj in žametno zunanost. Odlične za praznovanja in crkljanje duše.

	ZA	40	KROGLIC (2X20)
	PRIPRAVA:	20	MINUT
POČITEK V HLADILNIKU ALI ZAMRZOVALNIKU:		120	MINUT
ČAS SKUPAJ:		160	MINUT

ČOKOLADNE KROGLICE S TEMNO ČOKOLADO

- 125 g sladke smetane
- 250 g temne čokolade (med 40% - 60% kakavovih delcev)
- 1 žlica instant kave v prahu
- ščepl soli
- 1 žlica ruma (poljubno, a zaželjeno)
- 20 g masla
- 150 g temne čokolade (med 40% - 60% kakavovih delcev) (za obliv)
- 1 žlica rastlinskega olja (za obliv)
- 100 g nesladkanega kakava v prahu

ČOKOLADNE KROGLICE Z BELO ČOKOLADO

- 250 g bele čokolade
- 100 g sladke smetane
- 1 žlica instant kave v prahu
- ščepl soli, 1/4 žličke cimeta in 1/2 žličke vaniljeve esence
- 1 žlica ruma (poljubno, a zaželjeno)
- 10 g masla
- 150 g bele čokolade (za obliv)

PRIPRAVA KROGLIC S TEMNO ČOKOLADO

V kozico vlijemo sladko smetano, postavimo na zmeren ogenj in pustimo, da zavre in da se pojavijo mehurčki. V skledo stresemo čokolado, instant kavo v prahu, ščepl soli in rum. Ko smetana zavre, jo vlijemo čez čokolado in ostale sestavine. Ne mešamo, le pustimo stati 2 minuti.

PRIPRAVA KROGLIC S TEMNO ČOKOLADO

Po dveh minutah dobro premešamo z lopatico, da dobimo gladko čokoladno zmes. Dodamo kocke masla in dobro premešamo. Ko se mešanica ohladi na sobno temperaturo, na dotik pokrijemo z živilsko folijo in postavimo v hladilnik za vsaj 2 uri (ali čez noč), lahko pa tudi v zamrzovalnik za 1 uro.

PRIPRAVA KROGLIC Z BELO ČOKOLADO

V kozico vlijemo sladko smetano, postavimo na zmeren ogenj in pustimo, da zavre in da se pojavijo mehurčki. V skledo stresemo belo čokolado, instant kavo v prahu, ščepl soli, cimet v prahu, vaniljevo esenco in rum. Ko smetana zavre, jo vlijemo čez čokolado in ostale sestavine. Ne mešamo, le pustimo stati 2 minuti.

PRIPRAVA KROGLIC Z BELO ČOKOLADO

Po dveh minutah dobro premešamo z lopatico, da dobimo gladko čokoladno zmes. Dodamo kocke masla in dobro premešamo. Ko se mešanica ohladi na sobno temperaturo, na dotik pokrijemo z živilsko folijo in postavimo v hladilnik za vsaj 2 uri (ali čez noč), lahko pa tudi v zamrzovalnik za 1 uro.

OBLIKUJEMO V KROGLICE

Z žličko zajamemo manjšo količino čokoladne zmesi (začnemo s temno čokoladno zmesjo, medtem naj bela ostane v hladilniku,

100 g sladkorja v prahu (za posip)

TOOLS AND EQUIPEMENT

kozica

skleda

kuhinjska lopatica

živilska folija

dva večja pekača

2x krožnik

ali obratno) in med rokami oblikujemo v kot oreh veliko kroglico. Položimo na večji pekač (potrebovali bomo dva pekača) in postopek ponavljamo dokler nam ne zmanjka zmesi. Oblikovane kroglice na pekaču postavimo v zamrzovalnik za vsaj 30 minut, oziroma 1 uro, da se popolnoma strdijo.

NASVET

[Na tej točki jih lahko zamrznemo do 2 meseca.](#)

ČOKOLADNI OBLIV IN POSIP

Temno čokolado stopimo in dodamo rastlinsko olje, dobro vmešamo. Prav tako stopimo belo čokolado, v katero ne vmešamo olja. Strjene in ohlajene kroglice s temno čokolado pomočimo v stopljeno temno čokolado in jo iz vseh strani dobro oblijemo. Oblito čokoladno kroglico prestavimo v krožnik s kakavom v prahu in vsako povaljamo še v kakavu v prahu. Prestavimo na pekač in postopek ponovimo s čokoladnimi kroglicami iz bele čokolade - te oblijemo v plast stopljene bele čokolade. Prestavimo na ločen krožnik na katerem je sladkor v prahu in jih povaljamo v sladkorju v prahu. Prestavimo na pekač ali krožnik.

POSTREŽEMO ALI SHRANIMO

Čokoladne kroglice zložimo na lep pladenj ali krožnik in jih postrežemo. Hranimo v zaprti škatli za piškote do tedna dni. Odlični so tudi lično zapakirani in predani v dar.