



## 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.