

Ден 6: Брезова кора... от шоколад!

Новини | Спорт и здраве | на 06.12.2023 08:00 | от Зорница Христова

Защо говорим за това?

За да бъде коледната трапеза най-красивата от всички!



Можеш да използваш тази брезова кора за украса на коледната торта. Или както искаш! Ето как се прави!

Ще ти трябват:

- бял шоколад (2-3)
- черен шоколад (1)
- хартия за печене
- парче истинска брезова кора или снимка на такава (за вдъхновение)
- възрастен наоколо (за частта с разтапянето на шоколада)

Вземи неголяма тенджерка и я напълни с вода така, че да остават 4-5 пръста до ръба.

Сложи я на котлона да заври.

Разстели в тавичка или поднос хартия за печене.

Натроши в купа белия шоколад. Сипи парчетата в джезве, хвани джезвето с готварска ръкавица за дръжката (за да не се опариш) и внимателно го потопи във врящата вода. Само дъното! Внимавай да не влезе от водата при шоколада. Ако у вас имате специален съд за водна баня, ползвай него.

Ще забележиш, че шоколадът се разтапя. Когато се разтопи съвсем, изсипи го върху хартията за печене. Помогни си със силиконова лопатка, защото със сигурност ще има полепнал ценен материал по стените и дъното.

Разстели хубаво белия шоколад по хартията за печене, докато е още топъл. Опитай се да стане колкото се може по-тънко! Междувременно **ИЗКЛЮЧИ КОТЛОНА**.

Така, когато целият бял шоколад е намазан върху хартията, сложи всичко в хладилника. Ако не се събира там, а навън вали сняг - може и на балкона за 10 минути!

Междувременно повтори всичко с черния шоколад. Натроши го в джезвето (няма нужда да го миеш, нали пак е шоколад), сложи тенджерката с водата да заври, пригответи си някаква подложка, на която ще можеш да сложиш горещото джезве на масата, без да изгориш покривката.

После разтопи шоколада по познатия начин.

Междувременно белият шоколад се е втвърдил. Ако не се е напукал вече на парчета, можеш да го направиш сам. Гледай да са големички. Сега свали разтопения черен шоколад от котлона, вземи готварска четчица и нарисуй шарките на брезата с черния шоколад върху белия.

Готварска четчица е това, с което обикновено се мажат разни печива с олио или яйце... но ние ще ѝ дадем по-артистична задача! Фините детайли можеш да добавиш с дървено шишче.



Въпросника към тази статия можеш да решиш онлайн на:
[/book/3541-den-6-brezova-kora-ot-shokolad](http://book/3541-den-6-brezova-kora-ot-shokolad)

Сканирай този QR-код и влез директно във въпросника ->

©"Вижте" е издание на Фондация Гутенберг 3.0. Всички права са запазени

