

ČOKOLADNI JAJČKI

Sestavine za biskvit

- 4 jajca
- 3 žlice mlačne vode
- 140 g sladkorja
- 75 g moka
- 25 g nesladkanega kakava v prahu

Sestavine za kremo

- 250 g mascarpone sira
- 1 dl mleka
- 200 g temne čokolade
- 50 g bele čokolade
- žlička olja



Postopek

1. Najprej spečemo biskvit. Pripravimo pekač velikost 30 x 25 cm ali malo manjšega. Pečico segrejemo na 190 °C.
2. Ločimo rumenjake in beljake. Beljake stepemo v sneg, med stepanjem pa postopoma dodajamo sladkor.
3. V sneg dodamo rumenjake in 3 žlice mlačne vode ter premešamo.
4. Dodamo še moko in kakav in še enkrat na kratko premešamo.
5. Maso vlijemo v pekač in pečemo 15 minut na 190 °C.
6. Ko se biskvit ohladi, ga zdrobimo, dodamo mascarpone in mleko ter premešamo in prengnetemo z rokami. Če je masa še vedno presuha za oblikovanje, dodamo še malo mleka.
7. Iz mase naredimo kroglice, ki jih še nekoliko povaljamo, da dobimo jajčasto obliko. Ko so kroglice nared, jih damo v hladilnik.
8. Stopimo temno in belo čokolado z malo olja in ju damo na stran, da se nekoliko ohladita. Nato kroglice oblijemo s temno čokolado in počakamo, da se čokolada strdi.
9. Na koncu jih še okrasimo z belo čokolado.

Lahko pa se lotite tudi česa težjega, na primer potice 😊

Veliko zabave pri ustvarjanju in sladkanju!