

Hejma Kinder Country

Ingrédients

- 150g da blankaokolado (same, mi uzis Ivoire de Valrhona, mi konsilas preni ne tro dolan)
- 50g da lakto
- 25g da spelto a $\frac{3}{4}$ zo (a $\frac{3}{4}$ lia) velinta

Préparation

1. Recepto kun tre malmultaj ingrediencoj kaj ekipaĵoj hodiaŭ, tiu deokoladbastonoj la domfaritaj kinder country.
2. Mi uzis velintan spelton de Koro, sed vi povas uzi vian ŝtatan velintan cerealojn, en la originaj kinder country i estas velinta rizo.
3. La recepto estas tre simpla kun malmultaj paĵoj, kaj la stangoj bone konservi as kelkajn tagojn por viaj estontaj manetoj ;-)
Vi havas 5% rabaton sur la tuta retejo Koro uzante la kodon ILETAITUNGATEAU.
4. Se vi havas imojn porokoladaj tabeloj, vi povas uzi ilin kiel mi (por tiuj kvantoj, mi uzis 3 tabelajn imojn), alikaze vi povas simple meti bakpaperon e la fundo de kvadrata imo (a $\frac{3}{4}$ adro) de irka $\frac{3}{2}$ is 25cm flanke.
5. Fandu la blankanokoladon.
6. Varmigu la lakton, poste veru ĝin en pluraj fojoj sur la fanditaokolado dum bone miksante.
7. Poste, aldonu la velintan spelton a $\frac{3}{4}$ zon kaj rezervu.
8. Sekve, vi povas aŭmpere laokoladon, aŭari "falsan" temperadon la $\frac{3}{4}$ a sekva maniero: fandu $\frac{3}{4}$ e la laktookolado tre malrapide (atentu ne superi 40°C; se vi ne havas termometron, metu la bovlon enhavantan laokoladon sur akvobanon, lasu ĝin kelkajn minutojn dum regule miksante, tiam forigu ĝin de la fajro, miksu iomete kaj atendu kelkajn minutojn antaŭ $\frac{3}{4}$ l rekviri ĝin.
9. Per ĝi tiu maniero, laokolado ne trovami os).
10. Kiam laokolado estas fandita, aldonu la restantanokoladon kaj miksu ĝis ĝi estu fandita (tio permesos al laokolado rapide malvarmeti ĝi).
11. Tapetu la fundon de viaj tabel imoj (aŭ $\frac{3}{4}$ a fundon de la bakpapero) per laktookolado kun peniko (por ne havi tro dikan tavolon).
12. Metu en la fridujon aŭrostujon kelkajn minutojn por ke laokolado rapide kristaliĝu, poste disvastigu la miksaĵon de blankaokolada ganako & velinta spelto sur ĝi.
13. Fini per kovrado de ĝi tiu miksaĵo per laktookolado.
14. Lasu denove kristali ĝin antaŭ $\frac{3}{4}$ emeti la muldilojn kaj tran ĝin viajn stangojn, poste ĝuu!