

Memfarita Snickers

Ingrédients

- 100g da laktaokolado
- 275g da sukero
- 145g da plena likva kremo
- 130g da butero
- 1 pin o da florsalo
- 45g da blankoj de ovo
- 150g da akaciotipa mielo
- 175g da sukero
- 90g da glukozo
- 45g da akvo
- 80g da arakidbutero
- 300g da laktaokolado
- 70g da arakidoj (1)
- 30g da arakidoj (2)

Préparation

1. Post fari domfaritajn bounty kaj twix, sed ankaŭ sufiĉe multajn aliajn okoladajn stangojn, venas la snickers!
2. Kondamantaj, kiel la origina versio, de arakida nugato, mola karamelo, arakidoj kaj envola o de laktaokolado, ili postulas iom da pacienco kun diversaj tempoj de malvarmi o kaj kristali o, sed ĉi valoras la penon!
3. Kaj kompreneble, kiel ĉiam, vi povas modifi la recepton laŭ viaj gustoj: aveloj/avelpureo anstataŭ arakidoj/arakidbutero, malhelaokolado anstataŭ laktaokolado, vi povas aldoni vanilon al la karamelo.
4. Vi elektu lastaĉetalo, mi uzis rektangulan kadron sed fine miaj snickers estis tro grandaj/dikaj, do mi konsilas uzi kadron de flanko de 24 cm, mi metis la ligilon al tiu, kiun mi havas, sube.
5. Materialo: Kvadrata kadro 24cm Termometro Batililo Mini angula spatelo Ingrediencoj: Mi uzis la arakidbuteron de Koro: kodo ILETAITUNGATEAU por 5% rabato tra la tuta retejo (ne filia).
6. Mi uzis laokoladon Jivara de Valrhona: kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato tra la tuta retejo (filia).
7. Preparotempo: 1h10 + malvarmi a kaj kristali a tempo Por proksimume dek kvin snickers (depende de ilia grandeco): La bazo deokolado: da laktaokolado Fandu laokoladon malrapide sen superi 35°C.
8. Veru ĉin sur la fundon de via kadro metita sur peco de bakpapiro kaj lasu kristali i kaj metu en la fridujo.
9. La mola karamelo: da sukero da plena likva kremo da butero 1 pin o da florsalo Karameleza la sukeron iom post iom seka.
10. Samtempe, varmigu la likvan kremon.
11. Kiam la karamelo estas sukĉena, glazuru ĉin iom post iom per la varma kremo kaj bone remu.
12. Lasu kuiri 2 minutojn, poste ekster fajro, aldonu la boteron tranĉitan en malgrandajn pecojn kaj la salon.
13. Miksu per enmerga miksilo kaj lasu tute malvarmi i.
14. La arakida nugato: da blankoj de ovo da akaciotipa mielo da sukero da glukozo da akvo da arakidbutero Veru en kaserolon la akvon, la sukeron, la glukozon kaj la mielon.
15. Varmigu.
16. Kiam la miksa o atingas 130°C, komencu iom post iom bati la ovo-blankojn ĉis a mo.
17. Kiam ĉi atingas 140°C, veru ĉin iom post iom sur la blankoj batitaj kaj da re batis.
18. Iometu varmi u la arakidbuteron en mikroondilo kaj poste enmetu ĉin en la nugaton.
19. Bone miksi, poste kiam la nugato estas varma (ne varmega, alie laokolado fandiĝos), disvastigu ĉin en la

kadro, sur la kristaligitaĵo ĉokoladon.

20. La ĉokolado de lakto ĉokolado: da lakto ĉokolado da arakidoj (1) da arakidoj (2) Dissemi la nugaton per la arakidoj (1) iomete ilin premante.

21. Veru supre la malvarmigitaĵon karamelon, gladiĝu la surfacon kaj aldonu la arakidojn (2).

22. Metu en la fridujo almenaŭ 1 horon kaj poste detalu viajn stangojn (sur kadro de flanko de 25 cm vi devus fari 16 stangojn).

23. Metu la stangojn en la frostujo dum vi fandas la ĉokoladon, ili estos pli facile envolvi ĝeblaj.

24. Fandu la ĉokoladon malrapide, sen superi 35°C.

25. Veru la fanditaĵon ĉokoladon sur la stangojn metitajn sur krado (aŭ mergu ilin rekte en ĝin), tapetu la kradojn por forigi la troan ĉokoladon, poste uzu forkon por fari "spurojn" sur la ĉokolado.

26. Lasu kristaliĝi, viaj snickers estas pretaj, bonan apetiton!