

Domowe Kinder Country

Ingrédients

- 150g białej czekolady (podobnie, używam Ivoire od Valrhona, polecam wybrać taką, która nie jest zbyt słodka)
- 50g mleka
- 25g prażonego orkisz lub ryżu (lub innych ziaren)

Préparation

1. Przepis na dzisiejsze batoniki czekoladowe domowej roboty inspirowane Kinder Country, z niewielką ilością składników i sprzecznością.
2. Używam prażonego orkisz od Koro, ale można użyć dowolnych prażonych ziaren, oryginalnie w Kinder Country znajduje się ryż.
3. Przepis jest bardzo prosty i ma niewiele etapów, a batoniki można przechowywać przez kilka dni na przyszłą podwieczorkę ;-). Otrzymujecie 5% zniżki na cały asortyment Koro z kodem ILETAITUNGATEAU.
4. Jeśli macie foremki do tabliczek czekolady, możecie je użyć (na tę ilość ciasta używam 3 foremek), w przeciwnym razie możecie po prostu użyć papieru do pieczenia w kształcie kwadratowej formy (lub ramki) o boku około 20-25 cm.
5. Rozpuśćcie białą czekoladę.
6. Podgrzejcie mleko, a następnie wlewajcie je partiami do rozpuszczonej czekolady, dobrze mieszajcie.
7. Następnie dodajcie prażony orkisz lub ryż i odstawcie.
8. Następnie możecie albo zahartować czekoladę, albo zrobić tzw. „fałszywe” hartowanie w następujący sposób: bardzo powoli rozpuśćcie mleczną czekoladę (uwaga, by nie przekroczyć 40°C; jeśli nie macie termometru, umieśćcie miskę z czekoladą nad kielichem z wodą, mieszajcie regularnie, a potem zdejmijcie z ognia, mieszajcie trochę i odczekajcie kilka minut przed ponownym podgrzaniem).
9. W ten sposób czekolada się trochę przegrzeje).
10. Gdy czekolada się trochę rozpuści, dodajcie resztę czekolady i mieszajcie, a także trochę ciasta (to pozwoli na szybkie obniżenie temperatury czekolady).
11. Wyłóżcie dno foremek do tabliczek (lub dno papieru do pieczenia) mleczną czekoladą za pomocą łyżeczki (aby warstwa nie była zbyt gruba).
12. Umieśćcie w lodówce lub zamrażarce na kilka minut, aby czekolada szybko się zakrzepła, a następnie rozprowadźcie na tym ganach białą czekoladę i prażonego orkisz.
13. Zakończcie, pokrywając całość mieszanką mleczną czekoladą.
14. Pozostawcie do ponownego zakrzepnięcia przed wyjęciem z formy i pokrojeniem batoników, a następnie delektujcie się!