

Kinder Country ya nyumbani

Ingrédients

- 150g ya chokoleti nyeupe (vivyo hivyo, nimetumia Ivoire ya Valrhona, nakushauri uchukue isiyo na sukari nyingi)
- 50g ya maziwa
- 25g ya shayiri au mchele (au nyingine) iliyovimbishwa

Préparation

1. Mapishi yenye viungo vichache sana na vifaa leo, ile ya baa za chokoleti kwa mtindo wa kinder country ya nyumbani.
2. Nimetumia shayiri ya Koro iliyovimbishwa, lakini unaweza kutumia nafaka iliyovimbishwa unayoipenda, katika kinder country ya asili inatumika mchele uliovimbishwa.
3. Mapishi haya ni rahisi sana na yana hatua chache, na baa hizi zinaweza kuhifadhiwa vizuri kwa siku kadhaa kwa vitafunio vyako vijavyo ;-))Unapata punguzo la 5% kwenye tovuti yote ya Koro ukitumia msimbo ILETAITUNGATEAU.
4. Kama unayo mold za baa za chokoleti, unaweza kuzitumia kama mimi (kwa kiasi hiki, nimetumia mold 3 za baa), la sivyo unaweza kuweka karatasi ya kuoka chini ya mold (au fremu) ya mraba yenye urefu wa takriban 20 hadi 25cm.
5. Yeyusha chokoleti nyeupe.
6. Chemsha maziwa, kisha mimina polepole juu ya chokoleti iliyoyeyuka huku ukikoroga vizuri.
7. Baadaye, ongeza shayiri au mchele uliovimbishwa na weka kando.
8. Halafu, unaweza kuchanganya chokoleti sawa, au kufanya "changanya ya bandia" kwa njia ifuatayo: Yeyusha $\frac{3}{4}$ ya chokoleti ya maziwa polepole (hakikisha haizidi 40°C; kama huna kipimajoto, weka bakuli lenye chokoleti juu ya mvuke, acheni kwa dakika kadhaa huku mkikoroga mara kwa mara, kisha iondoe kwenye moto, koroga kidogo na subiri dakika kadhaa kabla ya kuiweka tena.
9. Kwa njia hii, chokoleti haitachemka kupita kiasi).
10. Wakati chokoleti itayeyuka, ongeza chokoleti iliyobaki na koroga hadi iyeyuke (hii itasababisha chokoleti ishuke joto kwa haraka).
11. Tandika chini ya mold zako za baa (au chini ya karatasi ya kuoka) na chokoleti ya maziwa kwa kutumia brashi (ili kuepuka kuwa na safu nene sana).
12. Tia kwenye friji au kwenye freezer kwa dakika kadhaa ili chokoleti iingie haraka, kisha tandaza juu yake mchanganyiko wa ganache ya chokoleti nyeupe na shayiri iliyovimbishwa.
13. Maliza kwa kufunika mchanganyiko huu na chokoleti ya maziwa.
14. Acha ichanganyike tena kabla ya kutoa kutoka mold na kukata baa zako, kisha ujione!