

Suklaalehdet

Valmista hempeät suklaalehdet sulattamalla laadukkaat belgialaiset leivontasuklaat, aitoa lehetä muottina käyttäen.

1 annos



Vaikeustaso 2

● up to 60 Min.



Ainekset::

Suklaalehdet:

1 Dr. Oetker Tummaa

Leivontasuklaata tai

1 Dr. Oetker Leivontamaitosuklaata
tai

1 Dr. Oetker Ruby Leivontasuklaata

1 Valmistus:

1. Valmista koristeet esimerkiksi ruusunlehtien tai muiden myrkyttömien ja vahvojen lehtien avulla. Puhdista ja kuivaa lehdet huolellisesti.
2. Kasta lehtien ruotipuoli temperoituun suklaaseen. Aseta lehdet jähmettymään suklaapuoli ylöspäin leivinpaperilla vuoratulle pellille.
3. Anna jähmettyä kylmässä noin 15–30 minuuttia. Kuori muotteina käyttämäsi lehdet varovasti irti.