SI

Yoguríssimo
Create, decorate, and tuck in!

SUPER KREMNI RECEPTI!

Čokoladni Jogurt

HRUSTLJAVO NA ZUNAJ, KREMASTO V NOTRANJOSTI!

SESTAVINE

- navaden ali vaniljev jogurt
- temna, mlečna ali bela čokolada (po izbiri)
- nekaj kapljic kokosovega olja (po želji, za bolj gladko čokolado)
- majhni koščki sadja (jagode, borovnice, banana ...)

POSTOPEK

Čokolado stopi v mikrovalovni pečici (pri tem naj pomaga odrasla oseba) ali nad vodno kopeljo. Po želji dodaj nekaj kapljic kokosovega olja, da postane bolj tekoča in sijoča. Z žličko premaži notranjost modelčkov s tanko plastjo čokolade. Postavi v zamrzovalnik za 5-10 minut, da se strdi. V vsak modelček daj majhen košček sadja in nato napolni z jogurtom. Postavi v zamrzovalnik za nekaj ur, da se popolnoma strdi. Previdno odstrani iz modelčkov in uživaj v teh neustavljivih čokoladnih "dots"!

POSTREŽBA

Postrezi jih rahlo ohlajene ali neposredno iz zamrzovalnika za bolj trd, leden učinek. Odlični so kot mini sladica za zabave ali kot osvežilen sladek prigrizek.
Postrezi jih na pladnju, da se pokaže hrustljava čokoladna zunanjost in kremasta notranjost.

Opomba: Po okusu lahko dodate sladkor ali sladilo za bolj sladek okus.