PETITS POTS AU CHOCOLAT



Figure Petits pots au de créme chocolat

[https://www.youtube.com/watch?v=vQxZ5qwLdoY](66%20PETITS%20POTS%20AU%20CHOCOLAT%2066.docx)

Tämä täyteläinen, samettisen pehmeä – turmiollisen herkullinen – luomus tekee suklaasta taidetta. Se on tiivistä ja tryffelimäistä ja hyvin helppo valmistaa. Nämä suklaaherkut voi tarjota lasikulhoista, mutta myös tarjoiluun voi yhtä hyvin käyttää pieniä kahvikuppeja tai annosvuokia. Suklaa-annos on ihana jälkiruoka, jonka äärellä haluaa viivytellä. Se maistuu yhtä mehevälle ja upealla kuin miltä näyttääkin.



|  |
| --- |
| **KANANMUNATON, GLUTEENITON JA PÄHKINÄTÖN****Valmisteluaika:** 10 minuuttia + jäähdytys**Kypsennysaika:** 10 minuuttia**4 hengelle**  |
| 170 g  | Tummaa, pähkinätöntä suklaata, kaakaopitoisuus vähintään 70 % |
| 1 rkl  | Brandya |
| 2 dl | Kuohukermaa  |
| **KORISTELUUN** |
| 4-8 rkl  | Vatkattua kermaa tai vaniljavaahtoa |
| 1 rkl | Pähkinätöntä kaakaojauhetta päälle ripoteltavaksi |
| 1. Pilko suklaa kulhoon kiehuvan vesikattilan päälle. Varmista, että kulho ei osu veteen. Sekoita, kunnes suklaa on sulanut.
2. Lämmitä brandy ja kerma kattilassa kuumaksi, mutta ei kiehuvaksi. Lisää se sulaneen suklaan joukkoon ja sekoita hyvin.
3. Lusikoi seos neljään annosvuokaan, lasikulhoon tai pieneen kahvikuppiin. Jäähdytä kiinteäksi.
4. Lisää annoksiin koristeeksi 1-2 rkl kermavaahtoa tai vaniljavaahtoa ja siivilöi pinnalle kaakaojauhetta.
 |
| **TARJOILUEHDOTUS**Jos tarjoat suklaan kahvikupista, koristele annokset appelsiini-suklaatikuilla tai muilla suklaakoristeilla.  |
| **MAIDOTON** **myös kananmunaton, gluteeniton ja pähkinätön****Valmista ohjeen mukaan**, mutta lisää suklaan määrä 225 grammaan (varmista, että se ei sisällä maitoa). Käytä kerman tilalla 1 ½ dl soijakermaa. Koristele annokset maidottomalla vaniljavaahdolla.  |