

Czekoladowe bomby



Potrzebne narzędzia*:

- forma silikonowa z 6 otworami na duże półkule – pojemność tej formy to 6 x 65 ml
- skrobka lub nóż
- pędzel silikonowy (możesz zastąpić łyżeczką)
- silikonowa szpatułka
- nóż, łyżeczka, deska do krojenia
- patelnia lub garnek

**dla Twojej wygody na liście narzędzi dodałam linki do produktów z których korzystam. Nie musisz już przeszukiwać internetu w ich poszukiwaniu.*

Musisz kupić niezbędne akcesoria?
Użyj kuponu rabatowego "cakeitpl",
który obniży ceny w sklepie Słodka Pasja o 5 %,
a w Miniowe Formy 3D aż o 10%!



Słodka Pasja
AKADEMIA I SKŁEP SŁODKICH DEKORACJI



MINIOWE FORMY 3D

Czekoladowe bomby



Potrzebne składniki na 3 duże kule:

- 2 łyżeczki kakao
- 1½ łyżeczki cukru pudru
- szczypta cynamonu (opcjonalnie)
- szczypta soli
- mini pianki marshmallows
- 120-140 g deserowej czekolady

Przygotowanie czekoladowych bomb:

1. Wymieszaj kakao z cukrem pudrem, cynamonem i solą.
2. Delikatnie rozpuść czekoladę.
3. Wysmaruj czekoladą formy silikonowe.
4. Zbierz czekoladę z brzegu formy i odstaw do zastygnięcia.
5. Wyjmij półkule z formy.
6. Wyrównaj brzeg półkuli przejeżdżając po nagrzanej patelni.
7. Do półkuli wsyp ok 1 łyżeczki proszku kakaowego i dodaj kilka mini pianek.
8. Kolejną półkulą przejeźdź po patelni i złóż dwie połówki.
9. Czekoladę, która wypłynie zbierz palcem.

Masz ochotę na coś nowego?

Po więcej ciekawych przepisów, tutoriali i recenzji zajrzyj na blog [Cakeit.pl](https://www.cakeit.pl).

Tutaj też nas znajdziesz:

Facebook: [Cakeit.pl](https://www.facebook.com/cakeit.pl)

Instagram: [Cakeit_pl](https://www.instagram.com/cakeit_pl)

Pinterest: [Cakeit_pl](https://www.pinterest.com/cakeit_pl)