

# Monoporcje renifery



## Potrzebne narzędzia\*:

- forma silikonowa w kształcie geometrycznych serc (świetnie sprawdzi się również klasyczna forma do monoporcji w kształcie serc) - - pojemność tej formy to 8 x 40 ml
- skrobka lub szpatuła (ewentualnie nóż kuchenny)
- pędzelek (do malowania barwnikiem)
- złoty barwnik spożywczy w proszku (użyłam Wow Kolor Gold Sheen)
- niewielka ilość spirytusu (do rozrobienia barwnika, można użyć wódki)
- czekolada plastyczna zabarwiona na czerwono (można użyć masy cukrowej lub np. draży)
- plastikowa miska, której możesz użyć w mikrofalówce
- waga kuchenna (np. taka)
- mata silikonowa lub papier do pieczenia (do malowania barwnikiem)
- silikonowa szpatułka (używam szpatułki z Ikei, wytrzymałe najdłużej ze wszystkich)
- łyżeczka, garnek, nóż i deska do krojenia
- blender
- mikser

*\*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%!



# Monoporcje renifery



Potrzebne składniki (na 8 monoporcji):

## Nadziecie śliwkowe:

80 g suszonych śliwek

2 łyżki wrzącej wody

## Czekoladowy mus pierniczkowy:

½ łyżeczki żelatyny

135 ml śmietanki 30%

60 g mlecznej czekolady

1 łyżeczka przyprawy do piernika (użyłam [Kotanyi](#))

duża szczypta cynamonu

½ łyżki likieru Bailey's (użyłam likieru Queen Margot z Lidla, można pominąć)

## Dodatkowo:

200 g - 250 g czekolady (użyłam deserowej, ale może być dowolna)

precelki (najlepsze są z solą)

Potrzebne składniki:

**Nadzienie śliwkowe:**

80 g suszonych śliwek

2 łyżki wrzącej wody

**Czekoladowy mus pierniczkowy:**

½ łyżeczki żelatyny

135 ml śmietanki 30%

60 g mlecznej czekolady

1 łyżeczka przyprawy do piernika (użyłam [Kotanyi](#))

duża szczypta cynamonu

½ łyżki likieru Bailey's (użyłam likieru Queen Margot z Lidla, można pominąć)

**Dodatkowo:**

200 g - 250 g czekolady (użyłam deserowej, ale może być dowolna)

precelki (najlepsze są z solą)

Opis przygotowania:

## Nadzienie śliwkowe:

1. Śliwki umieść w misce i zalej wodą. Odstaw na chwilę. Zblenduj.

## Czekoladowy mus piernikowy:

1. Żelatynę zalej niewielką ilością wody, odstaw do napęcznienia.
2. 50ml śmietanki podgrzej w garnuszku, zdejmij zanim zaczną się gotować.
3. Do śmietanki dodaj napęczniałą żelatynę i wymieszaj.
4. Dodaj czekoladę połamana na kostki. Odczekaj chwilę i wymieszaj.
5. Do masy czekoladowej dodaj przyprawy i wymieszaj. Wystudź.
6. Resztę schłodzonej śmietanki (85 ml) ubij mikserem.
7. Do masy czekoladowej dodaj 2 łyżki ubitej śmietany i wymieszaj.
8. Dodaj resztę śmietanki i delikatnie wymieszaj.

## Składanie deseru:

1. Do każdego wgłębienia formy wlej temperowaną czekoladę i wysmaruj nią brzegi. Odstaw do zastygnięcia.
2. Do każdego wgłębienia nałóż trochę nadzienia śliwkowego. Na górę wyłóż mus piernikowy. Wyrównaj.
3. Wylej rozpuszczoną czekoladę i wyrównaj. Usuń nadmiar wokół serduszek.
4. Przy pomocy rozpuszczonej czekolady przyklej rogi (precelki) i nos (kulkę z czekolady plastycznej. Barwnikiem namaluj oczy.

## 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)