

A hét desszertje

Aranyló karamellás popcorn snack

EGY SZELET (100 G) NETTÓ
ALAPANYAGKÖLTSÉGE:
217 FT



5%
kedvezmény

Hozzávalók

350 g Crema Vela Gold karamell krém

250 g Zafiro Gold karamell bevonó

50 g Pirított kukorica

30 g Popcorn



Dekorációk

Hozzávalók

5 g Arany ételfesték

1 db Ecset

20 g Arany csokoládédara



Elkészítés

1. Készítse elő a csokoládé öntőformát.
2. Készítse el a pattogatott kukoricát a mikrohullámú sütőben, majd nyissa ki a csomagolást és hagyja kihűlni.
3. Keverje össze a **Zafiro Gold**-ot a **Crema Vela Gold**-dal és olvassza fel mikrohullámú sütőben rövid időközönként (30 másodperc), közben alaposan keverje, amíg a hőmérséklet 46–48°C-ra nem emelkedik.
4. Adja hozzá a tört kukoricát és a pattogatott kukoricát.
5. Töltse a formákba, ügyelve rá, hogy a levegőbuborékokat elkerülje és a massa jól elterüljön.
6. A pattogatott kukoricát öntse a tetejére és fedje le.
7. Helyezze hűtőbe 25 percre. Ellenőrizze, hogy megszilárdult, majd vegye ki a formából.
8. Hagyja szobahőmérsékleten (21°C) 2 órán át, majd díszítse és helyezze tányérra.

Elkészítés

Tegyen egy kevés arany ételfestéket az ecset hegyére és színezz be a szeletek tetejét.

Dekorálja **Arany csokoládédarával** és tálalja.