

קרמונים / גיטי פוטש

בכאוויות, לפי לימול הכוס חד פלצאית.

ערבבי את החומרים היבשים,

הוסיפי את שאר החומרים וערבבי לעיסה אחידה.

הוסיפי מים במידת הצורך עד שנוצרת עיסה נוחה ליצירת כדורים.

צרי כדורים והקפיאי.

אופן הכנת הציפוי:

המיסי בבאן מארי (סיר עם מים על האש ומעליו הסיר עם השוקולד)
את השוקולד עם אבקת הנוגט והשמן.

הוציאי את הכדורים הקפואים מהמקפיא וצפי אותם בשוקולד
המומס.

טיפ: כדי ליצור כדורים אסטטיים, תוקעים קיסם/שיפוד בתחתית כל
כדור, טובלים בשוקולד, ומחלצים את הכדור על מגש שטוח מרופד
בנייר אפיה.

לקישוט הלבן:

הכניסי את השוקולד והשמן לשקית אוכל, קשרי היטב את השקית
והכניסי לתוך כוס עם מים רותחים.

כשהשוקולד נמס צרי חור קטן בשקית וקשקשי מעל הכדור המצופה
מיד לאחר הציפוי.

לעיסה:

1/2 קילו ביסקויטים
2 כפות גדושות אבקת נוגט
5 כפיות קקאו
1/2 כוס + מעט סוכר
1/2 כוס שמן
1 כוס מים (אם צריך יותר
ניתן להוסיף)

לציפוי השוקולד:

150 גרם שוקולד מריר
3 כפות גדושות אבקת נוגט
2 כפות שמן

לקישוט הלבן:

60 גרם שוקולד לבן צימקאו
(ללא אופנ'יאר בכי ט'צ'י)
1 כפית שמן

בהצלחה!



כל הזכויות שמורות לגיטי פוטש - קונדיטופ
להזמנת מארזים באיזור טבריה והסביבה 058-421-7600

