

## פרלינים במלית חמאת בוטנים קראנצ'ית

### רכיבים:

500 גרם שוקולד מריר  
100 גרם קרוקנט בוטנים  
1.5 כוסות חמאת בוטנים  
200 גרם שוקולד לבן  
1 כוס אבקת סוכר



ממיסים בסיר 500 גרם שוקולד מריר עם 5 כפות שמן. נזהרים שלא יישרף. יוצקים לתוך תבנית שקעים- לא משנה איזה רק שיהיו שקעים שהגיוני למלא מבחינת הגודל.



מכניסים להקפאה ל-2 דקות [לא יותר, שלא יקפאן] מוציאים ומרימים הפוך מעל ניר אפיה מחכים קצת שהשקעים יתרוקנו את השוקולד שהצטבר על ניר האפיה מעבירים חזרה לסיר, לשימוש חוזר. בעזרת סרגל [שיועד לאפיה] או כלי ייעודי מנקים את שפת השקעים כדי שהגימור יהיה מושלם. את העודפים אפשר לגרור בעזרת הסרגל חזרה לשקעים.



### מכניס מלית:

בסיר ממיסים חמאת בוטנים ושוקולד לבן. אחרי שמתקבל קרם חלק מסירים מהאש ומוסיפים קרוקנט ואבקת סוכר. אפשר להעביר לקערה ולערבב. מתקבלת בלילה לא נוזלית. אם הבלילה מדי נוזלית- מוסיפים עוד קצת אבקת סוכר. לא להיבהל- יוצא מתוק, אבל לא מדי, ובכל מקרה לא אוכלים יותר מאחד...]



ממלאים בשקעים מהמלית- עד כמעט למעלה. משאירים מקום לכיסוי בשוקולד. אם המלית קצת סמיכה מרטיבים אצבע ומהדקים לתוך השקע באופן שלא יציץ מלמעלה.



מעבירים את התבנית לקירור - לא הקפאה כדי שלא יקפיא אחר כך את השוקולד שיוצקים מעל. אחרי כ-5-7 דקות מוציאים מהמקרר וממלאים שוקולד עד לשפת השקעים. שוב מנקים את שולי השקעים

מעבירים להקפאה.

מקפיאים היטב לפחות 15 דקות עד להקפאה מוחלטת.

מחלצים בעדינות את הפרלינים מהתבנית.

שומרים בכלי אטום במקרר למשך כשבוע או בהקפאה בכלי אטום עם ניר סופג מעל כל שכבת פרלינים לתקופה ארוכה יותר- אפילו חודש]

מגישים וקוטפים מחמאות

