

TEJCSOKOLÁDÉS MOELLEUX

AVAGY AZ IGAZI CSOKILAVINA



HOZZÁVALÓK:

217 g egész tojás

101 g kristálycukor

141 g Callebaut 823 tejcokoládé

54 g Corman 82% vaj

58 g liszt

ELKÉSZÍTÉS:

A csokoládét a vajjal együtt felolvasztjuk, majd hozzákeverjük a cukorral felvert tojásokhoz. Végül óvatosan hozzákeverjük a lisztet is. Kivajazott és lisztezett formákba töltve 190 °C-os sütőben 8-10 perc alatt készre sütjük, majd forrón tálaljuk.



Callebaut® CHOCOLATE ACADEMY™ - Belgium



A hozzávalókat keresd kínálatunkban!
www.gwn.hu
Tel:+36 28/920-900