

Kociņkonfektes

35 gb à 20 grami

500 g Biskvīts/ keks (Cake Red Passion, Green Passion Cake, Tarte au Chocolat, Sacher-Mix utml)

100 g svaigais siers

50 g Debic Butter Constant 82%, sviests

100 g pildījums Variegate - Coffee Crunch, Biscotella, Nappirock utml.

- Samaisīt, saputot gaisīgā masā.

Pārklājums

500 g Master Chocolate Chips, šokolāde - baltā, piena, tumšā vai kakao glazūra Starglanz

- Uzkarstēt 35-40 °C.

Dekorējums

Granular of Roasted Almond, Hazelnut, Peanut, Pistacio, grauzdēti mandeļu, lazdu riekstu, zemesriekstu un pistaciju riekstu gabaliņi



Pagatavošana

- Izcepta, sasmalcināta biskvīta vai keksa gabaliņiem pievienot svaigo sieru un Variegate, sajaukt viendabīgā masā.
- Veidot ~ 20 gramīgas lodītes, iespraust tajās konfekšu kociņus.
- Ieteicams vismaz uz nakti atstāt vēsumā. Tad pārklāt ar šokolādi vai kakao glazūru, dekorēt ar krokanta drumstalām.