

FEHÉR CSOKOLÁDÉ LEVELEK

Hozzávalók:

10 dkg fehér csokoládé

Matcha tea por

Ehető levelek pl. babérlevél



Mikrohullámú sütőben (alacsony fokozaton) megolvasztjuk a fehér csokoládét, majd a folyékony csokiból szilikon ecsettel közepesen vastag réteget kenünk a levelek hátoldalára. Tálcára helyezzük őket, és hűtőszekrényben megdermesztjük. Ha a csokoládé teljesen megszilárdult, óvatosan leválasztjuk a hátoldaláról a levelet, majd a széleit matcha tea porba mártjuk.

Tipp:

Csak ehető alapanyagokkal dekoráljunk!

Biztonságosabb, ha mikrohullámú sütőben olvasztjuk a csokoládét, és nem gőz fölött - így biztosan nem éri víz.

Díszítéshez mindig a desszert ízeihez harmonizáló alapanyagokat válasszunk!