

# Domaća čokolada

Vrijeme blagdana se bliži pa ako ne znate što pokloniti dragim čokoljupcima, evo prijedloga. Osnova domaće čokolade su tri sastojka: kakao prah, kakao maslac i sladilo. Recept koji slijedi malo je proširen, ali meni najbolji. Neka vas ne preplaše fotke - radila sam ih za blog portala Volim ljuto pa su papričice u prvom planu. Na-u osnovnu masu možete dodati što već s čokoladom najviše volite. ?



## Sastojci:

- 100 g kakao maslaca
- 1 žlica kokosovog maslaca
- 80-90 g kakao praha
- 1-2 žlice meda

## Varijanta 1:

- malo đumbira u prahu
- mljevene sušene Perata papričice\*
- malo kikirikija
- malo ribanog kokosa

## Varijante 2, 3, 4... ;)

- sjeckani tostirani lješnjaci
- sjeckani arancini
- i-ili sjeckani tostirani bademi
- i-ili cimet
- i-ili goji bobice
- i-ili sjeckane karamele...

## Priprema:

1.

Priprema domaće čokolade je prilično jednostavna. Najprije na pari otopite kokosov i kakao maslac. U otopljen maslac dodajte kakao (za *varijantu 1* u ovoj fazi dodajte i đumbir u prahu!). Miješajte dok ne dobijete glatku smjesu.

2.

Maknite s pare, uz miješanje malo prohladite pa dodajte med (kod mene nešto više od 1 žlice). Ovdje je riječ o tamnoj čokoladi koja nije pretjerano slatka; kušajte smjesu pa po potrebi dodajte još malo meda (ili sladila po želji).

3.

U ovoj fazi smjesa je još uvijek dosta tekuća i treba je prohladiti prije ulijevanja u kalupe ili na pek papir. Ja sam ju prvi put prebacila u multipraktik i hladila povremeno miješajući na najnižoj brzini. Temperiranje možete odraditi i ručno, miješajući masu dok se ne počne zgušnjavati (i loviti temperaturu prema [ovim uputama](#)).

4.

Koristite li silikonske kalupe, ulijte temperiranu čokoladu u njih i pospite ih dodacima po želji (ovdje mljevenim papričicama). Kalup stavite u hladnjak dok čokolada ne očvrsne. Dobivene čokoladice izvadite iz kalupa i do posluživanja ih držite na hladnom (u hladnjaku ili u ostavi). Moja preporuka je da kalupe napunite do pola (pa i tanje) jer u čokoladi se ljepše uživa kad je tanka. :)

5.

Ako nemate kalupe, poslužiti će pek papir; temperiranu čokoladu lagano razlijte na pek papir u oblicima po želji, pospite željenim dodacima i ostavite na hladnom da očvrsne. Ukoliko želite posebne oblike, naknadno ih možete izrezati kalupima za kekse i sl.

6.

Varijanta 1 - na pek papir sam najprije rasporedila sjeckani prženi kikiriki (slani! super paše s čokoladom), na njega rasporedila čokoladu koju sam posula mljevenim papričicama i ribanim kokosom. To mi je zakon kombinacija i zbog nje sam u masu dodala đumbir u prahu - začine i ostale dodatke kombinirajte po svom ukusu.

7.

Varijanta 2 - temperiranu čokoladu lagano razlijte na pek papir i pospite ju sjeckanim tostiranim oguljenim lješnjacima i-ili nasjeckanim arancinima.

**Napomene:**Igrajte se okusima i aromama koje volite; meni je fina kombinacija crnog papra i limunove korice, a danas sam radila s crvenim paprom i naribanom limunovom koricom (ima foto u galeriji). Sušene Perata papričice srednje do jače su ljutine (4/5); za detaljniji info imate Google. ;) Volite li nježnije i slađe varijante, po temperiranoj čokoladi pospite sjeckane karamele, dehidrirane jagode, kokice amaranta... i sl. ;) Plan B za ljenivce i osobe sklone prečicama - uvijek možete na pari otopiti omiljenu čokoladu, temperirati ju i potom raditi oblike i kombinacije okusa po želji. Na fotki s plavim košaricama je čokolada sa 70% kaka u koju sam umiješala žlicu bučinog ulja, a posuta je mljevenim papričicama i sjeckanim tostiranim bučnim sjemenkama. Recept je napisan 08.11.2015.