Ölz mini masleni rogljički z belo čokolado in jagodičevjem

Nežno se topijo, sadno sveži in preprosto neustavljivi – popolni za sladke trenutke užitka



Sestavine
6 mini maslenih rogljičkov
150 g bele čokolade
2-3 žlice liofiliziranih malin ali mešanice jagodičevja

Čas priprave
15 min

1. Stopite čokolado:
Belo čokolado grobo nasekljajte in jo nad vodno kopeljo počasi stopite.

2. Pomakajte rogljičke:
Ölz mini maslene rogljičke do polovice ali diagonalno pomočite v stopljeno čokolado.

3. Okrasite:
Takoj jih potresite z zdrobljenimi liofiliziranimi malinami ali mešanico jagodičevja.

4. Pustite, da se strdi:
Rogljičke položite na papir za peko in počakajte, da se čokolada strdi.