Ölz mini marmornati kolački z belo čokolado in cvetovi

Preprost, a izjemno lep dodatek vsaki kavni mizi ali poletnemu bifeju!



Sestavine
3 kosi Ölz mini marmornatih kolačkov
100 g bele čokolade ali čokoladne kuverture
1 čajna žlička kokosovega olja
liofilizirane jagode
posušeni užitni cvetovi

Čas priprave
10 min

1. Topljenje čokolade
Belo čokoladno kuverturo grobo nasekljajte in jo skupaj s kokosovim oljem stopite nad vodno kopeljo ali previdno v mikrovalovni pečici.

2. Glaziranje kolačkov
Mini marmornate kolačke z ene strani približno do polovice potopite v stopljeno čokolado ali jih s čokolado premažite.

3. Okraševanje
Takoj potresite z liofiliziranimi koščki jagod in posušenimi užitnimi cvetovi. Položite na peki papir in pustite, da se strdijo.

4. Hlajenje in postrežba
Kolačke postavite v hladilnik za vsaj 15 minut, da se čokolada popolnoma strdi.