Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Минты с шоколадом

5 февраля 2014 10:21 · https://open-cook.ru/recipes/minty-s-shokoladom



Мятные конфеты с шоколадом – это очень вкусно, поверьте. Но и очень сладко, истинные сладкоежки оценят =)

Готовятся просто.

Примерно на 80 штук:

- 450 гр сахарной пудры (лучше иметь запас пудры, ее может понадобиться больше)
- 110 гр сливочного сыра (я использовала Маскарпоне)
- 1/4 ч.л. мятного экстракта
- 150-170 гр шоколада (я брала горький 72%-ный)

Миксером смешать сыр и пудру, в конце добавить экстракт и хорошо перемешать, должна получится плотная масса, не липнущая к рукам. Если она прилипает, то добавить еще пудру по чуть-чуть, чтобы масса перестала липнуть к рукам.



Тесто скатать в шарики, на один шарик брать одну чайную ложку (или половину, если хотите, чтобы конфеты были маленькими), шарики раскладывать по пергаментной бумаге, будет лучше, если подложить под нее поднос или доску. На каждый шарик нужно нажать пальцем, ложкой или чем-то подобным, чтобы получилась ровная ямка, я делала углубления пробкой от вина. Чтобы масса не засыхала, нужно накрыть ее влажным полотенцем или крышкой.

Лучше, если вам кто-нибудь будет помогать, чтобы один человек катал шарики, другой тут же делал углубления, так как если оставить шарики на несколько минут, то они потрескаются при надавливании и станут некрасивыми. Так как я была одна, то делала три шарики, углубления в них и т.д.

Накрыть конфеты пищевой пленкой и убрать в холодильник на несколько часов.





Растопить шоколад на водяной бане, дать немножко остыть, чтобы он стал пластичным и перестал быть жидким. С помощью пакета или кондитерского мешка заполнить углубления в конфетах шоколадом. Оставить до застывания.



В герметичном контейнере в холодильнике могут спокойно храниться несколько дней.



Приятного аппетита!

ИСТОЧНИК РЕЦЕПТА