



# Шоколадови бонбони с чили и сладко

🕒 75–90 Минути 

## Подготовка

### Съставки за 6 Порции

♦ = Kotányi Produkte

200 g Кувертюр, тъмен

10 g Кокосово масло

♦ Морска сол

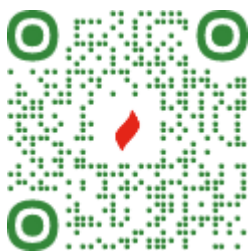
Форма за бонбони

За пълнежа

150 g Сладко по избор

1 бр. ♦ Канела на пръчици

1 ч.л. ♦ Люто чили



- 1 Напروشете кувертюра и разтопете на водна баня с кокосовото масло и щипка сол.
- 2 Напълнете формата за бонбони с разтопения шоколад. Пригответе решетка (от фурната например) върху купа и изсипете формата върху решетката след като престои пет минути, така че шоколадът да остане само по стените на формата.
- 3 След 15 минути почистете формата, като минете с нож отгоре - така че да няма шоколад, освен този по стените. Приберете формата в хладилника за половин час.
- 4 През това време пригответе пълнежа. Загрейте сладкото в малка тенджерка с канелената пръчица и люто чили. Гответе около 5 минути, докато се освободят ароматите, разбърквайки постоянно. След това прецедете сладкото и оставете да се охлади. Напълнете го в шприц.
- 5 Извадете формата за бонбони от хладилника и шприцвайте от сладкото върху стегналия шоколад. Оставете по 3 мм разстояние отгоре. Загрейте остатъка от шоколада отново и допълнете формата с него. Минете с нож, за да изравните бонбоните. Оставете в хладилника за половин час.
- 6 Извадете бонбоните от формата внимателно и украсете по желание.



**ВИДЕО**

Ето как приготвихме!