

Шоколадні кріспи з чилі та морською сіллю

20–30 хв

Інгредієнти 6 порц.

= Kotányi Produkte

100 г	Молочний шоколад
30 г	Кукурудзяні пластівці
30 г	Мигдаль, дрібно нарізаний
1 щіпка	Сіль морська йодована
1 щіпка	Чилі з морською сіллю

Приготування

1. Розтопіть шоколад на водяній бані.
2. Змішайте кукурудзяні пластівці з розколотим мигдалем і подрібніть іще трохи для отримання більш гладкої текстури.
3. Потім додайте в розтоплений шоколад суміш кукурудзяних пластівців і мигдалю та перемішайте.
4. За допомогою двох ложок сформуйте невеликі напівсфери на пергаменті.
5. Насамкінець посипте щіпкою морської солі Kotányi і чилі. Дайте охолонути дві години до висихання.