Rêve de chocolat en pot

fiche créative n° 1648

Degré de difficulté: Débutants

Durée de réalisation: 30 minutes

Le chemin qui mène au cœur d'un homme passe par son estomac. Pourquoi ne pas faire un dessert au chocolat et le remplir dans un bocal de conservation refermable. Avec seulement little decoration, vous avez créé un souvenir très personnel.




Mhhh!


HÜFTGOLD
Mhhh!

Notre recette de rêve au chocolat est même végétalienne !

Vous avez besoin des **ingrédients** suivants

1 Avocado
200 ml de crème de soja
1 cuillère à café de sucre vanillé
2 cuillères à soupe de sucre
2 cuillères à soupe de poudre de cacao
1 cuillère à café râpée Chocolat

Séparer les Avocado du bol, le réduire en purée et incorporer le fouet de soja dans le mélange. Incorporer le sucre vanillé, le sucre, le cacao en poudre et le cacao râpé Chocolat - c'est fait !

Les non-végétariens peuvent alternativement utiliser le Mascarpone Crème au lieu de la crème de soja pour cette recette et ajouter 1 cuillère à café Espresso Ajoutez la poudre.

Décorez et donnez !
Remplissez le rêve de chocolat dans un verre à large ouverture et décorez-le comme vous le souhaitez. Vous trouverez un grand Choisir de matériel de décoration dans notre assortiment, les accessoires les plus importants que nous avons rassemblés pour vous comme d'habitude dans notre liste de matériel.

Conseil supplémentaire : si vous chauffez la masse de rêve au chocolat et que vous la remplissez à chaud dans le verre (celui-ci doit être absolument propre !), la vapeur crée un vide. Le Chocolat râpé fondra, mais le dessert se conservera plus longtemps.

Must Have



Bocal VBS « Vidro »

Contenance: 200 ml
Diamètre (extérieur): 8 cm
Hauteur: 8 cm
Matériau: Verre

4,60 CHF

Détails de l'article

Quantité : − 1 + Ajouter au panier

Liste d'articles :

Réf.	Nom de l'article	Quantité
766159	Bocal à couvercle à vis VBS « Ventru », 4 pc.	1
686341	Bocal VBS « Vidro »	1
418140	Cordons décoratifs classiques, 5 x 4m	1