

## *Csokoládé praliné*

Hozzávalók:

- 130 g csokoládé (a recept szerint bevonó-csokoládé)
- 25 g vaj
- 15 g porcukor
- 3 szem apróra vágott mogyoró

A csokoládét vízgőzben megolvasztjuk. A töltelékhez a vajat és a porcukrot elkeverjük, majd hozzáadunk 50 g olvasztott langyos csokoládét és a mogyorót. A megmaradt olvasztott csokoládé felét beletöltjük a formákba azok feléig, kicsit hagyjuk megdermedni, majd a formák oldalára is teszünk csokoládét. Amikor megdermedt, megtöltjük a töltelékkel úgy, hogy maradjuk egy kicsi hely, hogy az aljára is jusson olvasztott csokoládé. Előbb szobahőmérsékleten, majd éjszakára hűtőbe téve kihűtjük, majd kifordítjuk a formákból.

## *Illatos kókuszcsók*

Hozzávalók:

- 2 főtt tojás sárgája (összetörve)
- 100 g cukor
- 100 g kókuszreszelék
- 2 evőkanál rum

A hozzávalókat kikeverjük, majd öntőformába téve hűtőbe tesszük és amikor kemény, kifordítjuk a formákból.

## *Karamell toffee (Tejkaramella)*

Hozzávalók:

- 250 g kristálycukor
- 50 ml édesített sűrített tej

A cukrot megkaramellizáljuk, majd a sűrített tejet vigyázva belekeverjük (habozni fog), amíg a karamella teljesen feloldódik a tejben. Formákba töltjük, hagyjuk kihűlni, majd hűtőben keményre hűtjük kifordítás előtt.

## *Gianduia*

Hozzávalók:

- 200 g 70%-os csokoládé
- 125 g édesített sűrített tej
- 30 g vaj
- 1 csomag vanília

Egy tapadásmentes serpenyőben megolvasztjuk a csokoládét és a vajat, amíg lágy és krémes lesz, majd gyorsan hozzáadjuk a tejet és vaníliát, majd töltjük a formákba. Hűtőbe tesszük legalább 1 órára, majd kifordítjuk a formákból.

## *„Toblerone”-jellegű válogatás házilag*

Hozzávalók:

étcsokoládé + kandírozott narancshéj  
tejcokoládé + mogyoró  
fehércsokoládé + mandula

Az egyes kombinációkat apróra daráljuk, vízfürdőben megolvasztjuk és formákba öntjük vagy szilikonlapra korong-alakúra simítjuk (ha van rá idő és lehetőség, temperáljuk a csokoládét).

## *Csokoládés trüffel*

Hozzávalók:

20 dkg min. 70% kakaótartalmú csokoládé  
1 ½ dl tejszín  
2 teáskanál nescafé  
5 evőkanál porcukor  
10 dkg pekándió  
5 dkg vaj  
5 dkg aszalt meggy (összevagdálva, rumba áztatva)  
Megforgatáshoz:  
cukrozatlan kakaópor

A csokoládét a tejszínnel gőz felett összeolvasztjuk. Beledolgozzuk a többi hozzávalót. Diónyi golyókat formázunk és a kakaóporban megforgatjuk, majd pár órára hűtőbe tesszük.

## *Csokoládés-mogyorós trüffel*

Hozzávalók:

5 dkg mogyoró  
5 dkg porcukor  
12 ½ dkg étcsokoládé  
5 dkg tejcokoládé  
¾ dl tejszín  
1 vaníliarúd  
2 evőkanál mogyorólikőr  
7 ½ dkg vaj  
Megforgatáshoz:  
3 dkg mogyoró  
3 dkg cukrozatlan kakaópor

A mogyorót serpenyőben kevergetve illatosra pirítjuk pár perc alatt, majd amikor kihűlt, konyharuha vagy papírtörülő között ledörzsöljük a héját. A cukrot a serpenyőben megkaramellizáljuk mérsékelt tűzön, majd hozzáadjuk a mogyorót és addig keverjük, amíg a karamell minden darabot bevon. A karamelles mogyorót sütőpapírra öntjük és vékonyan elsimítjuk. Amikor a mogyorós grillázs megkeményedett, összetörjük, majd pépesre daráljuk. A felaprított csokoládékat a felmelegített tejszínbe tesszük, hozzáadjuk a vanília kikapart belsejét és habverővel simára keverjük. Apránként beletesszük a vajat, amikor a vaj is beleolvadt, akkor hozzáadjuk a pépesre darált grillázst és a likőrt. Éjszakára hűtőbe tesszük, majd másnap megvárjuk, hogy formázhatóvá melegedjen. Újra átgyúrjuk és diónyi golyókat formázunk, amit a mogyorós kakaóban megforgatunk (a mogyorót ugyanúgy készítjük elő, mint előző nap).

## *Gyümölcsbontó*

Hozzávalók:

20 dkg aszalt sárgabarack  
20 dkg mag nélküli aszalt szilva  
4-5 evőkanál rum  
5 dkg marcipánmassza  
2,5 dkg porcukor  
Bevonathoz:  
1 tojásfehérje  
10 dkg cukor  
finom porcukor

A barackot és a szilvát rumba áztatjuk egy éjszakára. Másnap a marcipánmasszát a porcukorral és a maradék rummal összedolgozzuk és kis tojásalakú „golyókat” formálunk, bekenjük tojásfehérjével, kettő barack közé rakjuk, majd egy szilvába bújtatjuk. Megforgatjuk a cukorban, majd porcukorral meghintjük.

## *Gyömbéres praliné*

Hozzávalók:

10 dkg vegyes cukrozott gyümölcs  
2,5 dkg cukrozott gyömbér  
20 dkg marcipánmassza  
10 dkg porcukor  
2 evőkanál cseresznyepálinka  
10 dkg fehér bevonócsokoládé  
díszítéshez cukorvirágok (elmaradhat)

A gyümölcsöket és a gyömbért mixerben nagyon finomra aprítjuk, majd egy tálban összekeverjük a marcipánmasszával, a porcukorral és a cseresznyepálinkával (rugalmas tésztát kapunk). Porcukorral behintett felületen 1,5 cm vastagra nyújtjuk és 2-3 cm-es négyzetekre vágjuk. Éjszakára száradni hagyjuk, majd másnap bevonjuk a vízfürdőben megolvastott csokoládéval, díszítjük és szobahőmérsékleten szárítjuk.

## *Kókuszos trüffel*

Hozzávalók:

A töltelékhez: 100 ml tejszín  
300 g fehér csokoládé  
1 ml kókuszesszencia  
50 ml kókuszrum  
A bevonathoz: 250 g fehér csokoládé  
50 g étcsokoládé

A töltelékhez aprítsuk fel a fehér csokoládét nagyon apró darabokra. A tejszínt forraljuk fel, majd a forró tejszín és az aprított fehér csokoládét jól keverjük össze, egészen addig, amíg a fehér csokoládé teljesen elolvad. Keverjük bele az ízesítőket, majd hagyjuk szobahőmérsékleten kihűlni.

A bevonathoz a fehér csokoládét és az étcsokoládét külön-külön olvasszuk fel.

A szilikonformákat egy ecset segítségével kenjük át az olvasztott étcsokoládéval. Mivel most „cirmos” hatást szeretnénk elérni, a forma legyen szobahőmérsékletű és az ecsettel csak nagyvonalúan kenjük át a formát. A formákat tegyük 8-10 percre a hűtőbe, hogy az

étcsokoládé megdermedjen. A hűtőből kivett formákat a fehér csokoládéval kenjük ki vékonyan, de most már teljesen. Tegyük ismét vissza a formákat a hűtőbe 5-8 percre. A hűtőből kivett formákba töltjük bele a tölteléket úgy, hogy csak egy nagyon vékony rétegnek való hely maradjon felül. További 5-8 percre tegyük vissza a megtöltött formákat a hűtőbe. Végül vonjuk be vékonyan a bonbonok alját (ami most még felül van), szobahőmérsékleten várjuk meg, ami a bonbonok kihűlnek, megdermednek, aztán csak ki kell fordítanunk a kész bonbonokat és ízlés, felhasználás szerint tálaljuk vagy csomagoljuk szép dobozokba. A recepten többféleképpen lehet változtatni – például a fehér- és az étcsokoládé arányát megfordítva, más (például narancsos) aromával.

## *Házibarát*

Hozzávalók:

Tésztához:

12,5 dkg liszt

6 dkg vaj

5 dkg cukor

5 dkg darált mandula

1 tojás

csipet só

1 evőkanál rum

Töltelékhez:

20 dkg marcipánmassza

10 dkg porcukor

4 evőkanál vörösfonya-dzsem

10 dkg ét-bevonócsokoládé

Díszítéshez: marcipánszívek, gyöngyök stb.

A tészta hozzávalóit összekeverjük és fóliában 1 órát hűtőben pihentetjük. Utána 3-4 mm vastagra nyújtjuk és 4 cm-es köröket szaggatunk belőle. Sütőpapíros tepsibe téve előmelegített 180 (légkeveréses sütő esetében 160) fokos sütőben kb. 10 perc alatt világosbarnára sütjük.

A marcipánt a porcukorral összekeverjük és porcukros felületen kinyújtjuk és szintén 4 cm-es köröket szaggatunk belőle. A megsült tésztaalapokra teszünk 1-1 csepp dzsemet, rárakjuk a marcipánköröket és óvatosan rányomjuk. A megolvasztott csokoládéba mártjuk a „csókokat”, díszítjük és rácson megszárazítjuk.