

19 Ιανουαρίου 2014



Τα

σοκολατάκια αυτά μαζί με έναν espresso είναι για μένα το ιδανικό κλείσιμο ενός γεύματος.

Δε θέλει ιδιαίτερο κόπο και το αποτέλεσμα είναι αυτή η αρωματική μπουκιά σοκολάτας που λιώνει στο στόμα.

Θα χρειαστείτε:

250 γρ. κουβερτούρα ψιλοκομμένη

100 ml κρέμα γάλακτος

1 πρέζα αλάτι

2 γεμάτες κουταλιές μέλι

ξύσμα από ένα πορτοκάλι μεσαίου μεγέθους

κακάο

σε

σκόνη



Σε ένα κατσαρολάκι ρίξτε την κρέμα γάλακτος, το αλάτι και το μέλι και ζεστάνετε τα σε μέτρια φωτιά μέχρι να αρχίσουν να βράζουν.

Αποσύρετε από τη φωτιά και ρίξτε τα πάνω από την κουβερτούρα, την οποία έχετε τοποθετήσει σε ένα γυάλινο ή μεταλλικό μπολ.

Προσθέστε και το ξύσμα του πορτοκαλιού και ανακατέψτε καλά μέχρι να λιώσει η σοκολάτα και να έχετε ένα ομοιογενές μίγμα.

Αφήστε το να κρυώσει λίγο και τοποθετήστε το στο ψυγείο για τουλάχιστον 4 ώρες μέχρι να στερεοποιηθεί.

Τη διαδικασία αυτή μπορείτε να την κάνετε το βράδυ, ώστε να έχετε έτοιμο το μίγμα το επόμενο πρωί.

Σε ένα βαθύ μπολ προσθέστε αρκετό κακάο και τοποθετήστε σε μια σειρά το μπολ

με τη σοκολάτα, το μπολ με το κακάο και το σκεύος στο οποίο θα αποθηκεύσετε τα σοκολατάκια σας.

Πάρτε ένα μικρό κουταλάκι, γεμίστε το με το μίγμα της σοκολάτας και με γρήγορες κινήσεις ρολάρετέ το στις παλάμες σας, ώστε να σχηματίσετε μια μπαλίτσα. Ρίξτε τη στο κακάο, γυρίστε τη μέχρι να καλυφθεί τελείως και τοποθετήστε τη στο σκεύος σας.

Επαναλάβετε τη διαδικασία μέχρι να τελειώσει το μίγμα της σοκολάτας.

Βγαίνουν περίπου 30 κομμάτια. Διατηρήστε τα στο ψυγείο και βγάλτε τα σε θερμοκρασία δωματίου μία ώρα περίπου πριν τα σερβίρετε.

**Πηγή:** [savoirville.gr](http://savoirville.gr)