

25 Οκτωβρίου 2014

Σοκολατάκια με πορτοκάλι και φιστίκι

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



ΥΛΙΚΑ

- 150 γρ. κουβερτούρα υγείας
- 4 αυγά χωριστά τα ασπράδια απο τους κρόκους
- 100 γρ. βούτυρο
- 2 πορτοκάλια το ξύσμα τους
- 75 κ.σ. φιστίκια αράπικα ανάλατα και ξεφλουδισμένα
- 30 γρ. ζάχαρη άχνη

- Χρόνος Προετοιμασίας
- 20΄
- Βαθμός Δυσκολίας
- Εύκολη

Βάζουμε την κουβερτούρα σε μπέν μαρί για να λιώσει.

Μόλις λιώσει αποσύρουμε απο τη φωτιά και αφήνουμε τη σοκολάτα να κρυώσει λίγο, περίπου 5 λεπτά.

Προσθέτουμε έναν έναν τους κρόκους στη σοκολάτα και χτυπάμε καλά. Προσθέτουμε το ξύσμα των πορτοκαλιών και το βούτυρο και συνεχίζουμε το χτύπημα μέχρι να έχουμε ένα ομοιογενές και γυαλιστερό κρεμώδες μίγμα. Προσθέτουμε και τα φυστίκια και ανακατεύουμε.

Σε ένα μεγάλο μπόλ χτυπάμε τα ασπράδια με τη ζάχαρη μέχρι να γίνουν μαρέγκα.

Προσθέτουμε τη μαρέγκα στο μίγμα της σοκολάτας και ανακατεύουμε ελαφρά.

Μοιράζουμε το μίγμα μας στις ειδικές θηκούλες.

Καταψύχουμε για τουλάχιστον μια ώρα.

Πρίν σερβίρουμε τα σοκολατάκια, τα αφήνουμε να ερθουν σε θερμοκρασία δωματίου.

Πηγή: cookbox.gr