

6 Δεκεμβρίου 2016

Καραμελωμένοι Ξηροί καρποί με σοκολάτα



Υλικά

- 50 γρ. αμύγδαλα
- 50 γρ. φουντούκια
- 50 γρ. φιστίκια Αιγίνης
- 90 γρ. ζάχαρη
- 30 γρ. νερό
- 250 γρ. κουβερτούρα ή σοκολάτα γάλακτος, ψιλοκομμένη

Ποσότητα: 400 γρ. περίπου, **Προετοιμασία:** 30΄, **Αναμονή:** 1-2 ώρες

Σε μια κατσαρόλα βράζουμε το νερό με τη ζάχαρη και τοποθετούμε στη φωτιά. Μόλις πάρουν βράση προσθέτουμε τους ξηρούς καρπούς και ανακατεύουμε συνεχώς. Στην αρχή θα ζαχαρώσουν, αλλά επιμένουμε στο ανακάτεμα μέχρι να καραμελώσουν. Αποσύρουμε από τη φωτιά και απλώνουμε τους ξηρούς καρπούς πάνω σε μια λαδόκολλα. Αφήνουμε να κρυώσουν.

Στο μεταξύ βάζουμε την κουβερτούρα να λιώσει σε μπεν μαρί, δηλαδή σε ένα ανοξείδωτο μπολ που στερεώνουμε πάνω σε μια κατσαρόλα με λίγο νερό που βράζει. Ανακατεύουμε συνεχώς και μόλις λιώσει, αποσύρουμε από τη φωτιά. Την ανακατεύουμε συνεχώς μέσα στο μπολ με μια ευλύγιστη σπάτουλα σιλικόνης (μαρίζ), με κυκλικές κινήσεις μέχρι να κρυώσει και να γίνει πιο λεία και γυαλιστερή.

Μόλις κρυώσουν οι ξηροί καρποί, θα έχουν ενωθεί σε ενιαίο κομμάτι. Τους σπάμε σε μικρότερα κομμάτια, τα οποία βουτάμε στην κουβερτούρα. Τα τινάζουμε να πέσει η περίσσεια σοκολάτας και τα τοποθετούμε πάνω σε μία λαδόκολλα μέχρι να σταθεροποιηθεί η επικάλυψη.

Πηγή: stelioparliaros.gr