Leivokset

Koristele suklaalla

**SULATA SUKLAA**. Oikea lämpötila antaa kiiltävän pinnan. Nopeasti ja yksinkertiasesti suklaa sulatetaan vesihauteessa, Sulattaminen onnistuu hyvin myös mikroaaltouunissa sekä miedossa lämmössä tavallisessa uunissa.

**~~KUUMA KAKKU~~**: Paista kakku aivan kypäksi.  Ota se uunista. Raasta tai vuole suklaa perunankuorimaveitsellä suoraan kakun päälle. Levitä suklaa.

**~~VESIHAUTEESSA:~~**Paloittele suklaa kulhoon. Voit lisätä kookosrasvaa tai öljyä. Laita kulho kattilan päälle, jossa on lämmintä vettä, 60-70 C. Vesi ei saa olla liian kuumaa.

**~~MIKROAALTOUUNISSA:~~** Pane kulho (ei metallista) uuniin ja sulata suklaata täydellä teholla 1-2 minuuttia määrän mukaan. Kulhoa ei saa peittää. Sekoita välillä.

**~~KASTA:~~** Kasta kakku sulaan suklaaseen. Käännä kakkua, jotta ylimääräinen suklaa valuu pois.

**~~PURSOTA PUSSILLA:~~** Paloittele suklaa pieneen vahnvaan muovipussiin. Sulje pussi, pane se lämpimään veteen ja anna suklaan sulaa. Leikkaa pussin kärkeen pieni reikä. Pursota.

**~~KORISTEELLISET LEVYT:~~** Levitä sulatettu suklaa leivinpaperille. Anna kovettua. Leikkaa se vinoiksi tai nelikulmaisiksi paloiksi.

**~~HÖYLÄTTY SUKLAA:~~**Kaada suklaa melko paksuksi levyksi voi- tai leivinpaperille. Anna suklaan jäähtyä, mutta ei kovettua. Höylää juustohöylällä ohuita, leveitä lastuja. Kääri ne rullalle.