

# Venerine bradavice

## Kuglice

350 g crne čokolade  
500 g kesten pirea  
80 g margarina sa maslacem  
1 kašika džema od pomorandže  
1 kesica rum šećera

## Preliv

400 g bele čokolade  
crvena boja za kolače

## Način pripreme

1. Na pari istopiti crnu čokoladu i margarin, ali tako da posuda u kojoj se tope čokolada i margarin ne dodiruje vodu. Dodati kašiku džema od pomorandže i rum šećer. U toku topljenja promešati nekoliko puta da bi se proces ubrzao i dobila homogena masa. Skloniti sa vatre i ostaviti da se malo smlači.
2. Kesten pire izrendati i pomešati sa mešavinom crne čokolade. Kada se dobije kompaktna masa ostaviti u frižider da se ohladi i stegne. Bitno je da se ova masa dobro ohladi, jer će se lakše praviati kuglice.
3. Od ohlađene mase napraviti kuglice veličine manjeg oraha i poređati ih na pleh obložen papirom za pečenje.
4. Temperiranje bele čokolade: Belu čokoladu usitniti i pola od ukupne količine istopi na pari na isti način kao i crnu. Jedino je bitno da temperatura otopljene bele čokolade bude između 44-50°C. Mešati dok se ne istopi. Kada se potpuno istopi i dostigne 45°C skloniti je sa pare i dodati drugu polovinu usitnjene bele čokolade. Mešati dok se sva čokolada ne istopi uz povremeno vraćanje na paru. Mora se voditi računa da temperatura ne pređe 45°C.
5. Kada je bela čokolada spremna, odvojiti sa strane 2 kašike temperirane čokolade i dodati nekoliko kapi crvene boje za kolače da bi se dobila roze boja bradavica.
6. Kuglice preliti tako da se bela čokolada što bolje razlije. Ovaj deo treba uraditi relativno brzo, jer će temperirana čokolada početi da se zgušnjava.
7. Roze obojenu čokoladu dresir kesom ili na neki drugi način naneti vrlo malo na vrh loptica sada obloženih belom čokoladom. Sačekati da se roze čokolada malo stegne pa onda blago prstima oblikovati bradavicu.
9. Sve vratiti u frižider i ostaviti da se dobro stegne.

Ako je sloj bele čokolade tvrd i krcne pod zubima, onda znači da ste položili ispit i uspešno temperirali čokoladu.

Temperiranje čokolade je proces topljenja čokolade do temperature na kojoj postaje tečna, ali ne menja svoju teksturu niti ukus kada se kasnije opet stegne. Za ovo je neophodan kuhinjski toplomer.