



**KARALUCHOWY BLOK / KARALUCHY W SYROPIE /
COCKROACH CLUSTERES**
miodowekrolestwo.com

Składniki:

- około 1/2 opakowania mini precelków (maksymalnie 80 g),
- 50 g gorzkiej czekolady,
- 60 g białej czekolady (połamanej w kostki i podzielonej na dwie części po 30 g),
- 50 g pekanów (około 30 sztuk),
- 50 g kremowego serka (np. Mascarpone),
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego,
- dekoracyjna posypka w czarnym kolorze.

Wykonanie:

1. W kąpieli wodnej rozpuść 30 g połamanej na kawałki białej czekolady, a kiedy będzie już płynna, wymieszaj ją porządnie z serkiem mascarpone i ekstraktem waniliowym. Krem wstaw do lodówki.
2. Przygotuj podstawę karaluchów. Do jednego karalucha potrzebujesz niecałe dwa precelki - jeden precelek w całości będzie stanowił grzbiet i czułki, a drugi trzeba przepołowić i wykorzystać jedynie jedno "uszko" precelka. Policz ilość pekanów i przygotuj dokładnie tyle podstaw karaluchów ile masz orzechów - u mnie wyszło równo 30 sztuk.
3. W kąpieli wodnej roztop połamaną na kawałki gorzką czekoladę. Na desce lub stolnicy rozłóż folię aluminiową i delikatnie spryskaj ją minimalną ilością oleju - będzie Ci potem łatwiej odkleić ciasteczka od folii.
4. Kiedy gorzka czekolada będzie płynna, za pomocą małej łyżeczki przenieś na folię małe (około 1 cm- 1,5 cm), płaskie kleksy z gorzkiej czekolady (zachowaj między nimi odstępy). Na przygotowane czekoladowe kleksy ułóż precelki tak, aby się w niej zatopiły. Czekolada scali je i utworzy pełną podstawę każdego karalucha. Kiedy wszystkie precelki będą już ułożone na czekoladzie, całość wstaw do lodówki na 15 - 20 minut, aby czekolada całkowicie stężała.
5. W tym czasie roztop pozostałą białą czekoladę w kąpieli wodnej (kolejne 30 g). Wyjmij ciasteczka z lodówki i na każde wysmaruj odrobiną waniliowego kremu.
6. Czubek każdego orzecha zatop w białej czekoladzie i ułóż na precelki wysmarowane kremem. Ten biały fragment będzie stanowił głowę każdego karalucha.
7. Na każdej główce karalucha ułóż po dwa czarne kamyczki cukrowe - będą tworzyły jego oczy. Kiedy udekorujesz w ten sposób wszystkie ciastka, wstaw je ponownie do lodówki na 15 minut. Karaluchowy blok przechowuj w lodówce.