



CZARODZIEJSKIE TIARY / WIZARDS' HATS CAKES

miodowekrolestwo.com

Składniki:

- 10 wafli – rożków,
- 150 g posypki cukrowej w postaci pałeczek czy kuleczek,
- 200 g gorzkiej czekolady,
- 1 łyżka oleju roślinnego,
- 250 g serka mascarpone,
- 250 ml śmietany kremówki,
- 4-5 łyżeczek cukru pudru,
- kilka kropel aromatu waniliowego,
- 10 okrągłych biszkoptów,
- 400-500 g fasolek Jelly Beans (do podania, niekoniecznie).

Wykonanie:

1. Czekoladę połam na drobne kawałki, a następnie roztop ją w kąpieli wodnej. Dolej łyżkę oleju i całość dobrze wymieszaj. Odstaw glazurę na 10 minut do ostygnięcia.
2. Gdy czekolada lekko zgęstnieje, obtocz w niej każdy rożek i obsyp kolorową posypką. Polecam przytrzymać rożek wkładając do środka palec i łyżką przenosić czekoladę od szerszej części wafelka ku końcowi końcowi, ściągając przy tym nadmiar czekolady. Posypkę lepiej przesypać na talerz lub do miski, w ten sposób nadmiar ziarenek będzie spadał wprost do naczynia. Tak udekorowane rożki wstaw do lodówki na czas przygotowania kremu, aby czekolada całkowicie stężała.
3. Schłodzoną śmietaną kremówkę ubij na sztywno, pod koniec miksowania dodaj przesiany cukier puder, a następnie serek mascarpone. Dozuj serek partiami – po łyżce, aby uniknąć grudek. Jeśli zostało Ci trochę cukrowej posypki, możesz dodać ją do kremu razem z aromatem waniliowym i całość dokładnie wymieszać.
4. Krem przełóż do rękawa cukierniczego i wyciśnij go do każdego rożka. Na koniec zamocuj biszkopty tak, aby stanowiły stabilną podstawę Czarodziejskich Tiar. Deser przechowuj w lodówce. Jeśli chcesz odtworzyć filmowy klimat – umieść rożki na dużej tacy w otoczeniu kolorowych fasolek.