

Каквото и да напиша за следващата ми гостенка ще бледнее! Чувството, с което твори кулинарните си шедеври е заразително, а златните ѝ ръце с лекота ваят както тестото, така и шоколада.

Гост ми е **Шоколадовата царица** - [Вили Конова](#) , дама, съчетаваща майсторсто, финес и младежки дух!



Продукти за тестото/9 бр./: 1 ч.ч.=200 мл

150 гр масло
100 гр вода
350 гр захар
50 гр сухо мляко
3 с.л. какао
3 прахчета ванилия/или есенция ром/
1 ч.ч. брашно
4 яйца

Начин на приготвяне:

Маслото, водата и 200 гр захар се загряват на котлона, докато захарта се разтопи. Сухото мляко, ванилията и какаото се смесват и с помощта на миксер се разбиват със захарния сироп.

Яйцата се разбиват с останалата /150 гр/ захар.

Прибавят се към шоколадовата смес.

Накрая се прибавя брашното, като се разбърква внимателно с бъркалка.

9 метални купички за крем карамел се намазват с масло и се поръсват с брашно.

Сместа се разпределя в тях, като не трябва да заема повече от 2/3 от обема.

Пекат се на 180 градуса в предварително загрята фурна.

Умерената температура и липсата на набухвател дават възможност кексчетата да бухнат постепенно, без да се напукат.

Готовността им се пробва с дървено шишче.

Няколко минути след изваждане от фурната се изваждат от чашките и се охлаждат.

С помощта на прибор за чистене на чушки в кексчетата се правят цилиндрични отвори.

От отделената част се изрязват капачета.

Сърцевината се напълва с любим крем и отворите се затварят с капачетата.

В случая е използвана подсладена заквасена сметана с аромат на ванилия.

Приятна би била и комбинацията с еклеров крем и крем за тирамису.

За шоколадовите полички:

150 гр черен готварски шоколад със съдържание на какао не по-малко от 50%
1 с.л. масло

Шоколадът се разтопява на водна баня заедно с маслото.

Върху квадратни парчета свежо фолио /или разрязани полиетиленови торбички/ с лъжичка се нанася шоколад и се оформят кръгове.

Преди шокола да е стегнал, се завиват кексчетата.

Оставят се да се охладят добре, след което фолиото се отлепва.

Поличката може да се украси с дантела от разтопен бял шоколад.

По желание чиниите също се украсяват с шоколад и цветни плодови желета.

