- Chocolate heart cups -



INGREDIENTES

- 3 cucharadas de crema de cacahuate
- 3 cucharadas de queso crema
- Un chorrito de Vainilla Molina Cristalina
- 1/2 kilo de chocolate color rosa (3 tazas)
- Glaseado para decorar (rojo y blanco)
- Sprinkles para decorar (opcional)
- Moldes de corazón

Para el glaseado:

- ½ taza de claras de huevo
- ½ taza de jugo de limón
- 1 cucharada de merengue
- Un chorrito de Vainilla Molina
- 1 kg de Azúcar Glass Postrelicioso

PROCEDIMIENTO

Procedimiento:

- Revuelve en un bowl el queso crema, la crema de cacahuate y un chorrito de Vainilla Molina Cristalina hasta que se incorporen por completo. Reserva.
- Derrite el chocolate rosa a baño María.
-

Pon una base de chocolate rosa en tus moldes, busca que quede algo gruesa.

- Refrigera por 5 minutos (cuidado de no congelar ya que el chocolate puede agrietarse).
- Saca del refrigerador los moldes y agrega un poco de relleno en el centro.
- Cubre con otra capa de chocolate rosa. Vuelve a refrigerar por 10 minutos.
- Decora con el glaseado.

Procedimiento para el glaseado:

- Mezcla todos los ingredientes y bate a velocidad baja
- Agrega poco a poco 1 kilo de Azúcar Glass Postrelicioso y bate hasta que el glaseado esté firme.
- Separa en bowls más pequeños dependiendo de la cantidad de colores que quieras usar en la decoración.
- Añade unas gotitas de colorante rojo a los bowls que consideres e integra con una cuchara hasta obtener un color uniforme.
-

Decora con una duya #2.