

detkityumen.ru

## Шоколадные вазочки

Сегодня я расскажу вам как быстро и просто изготовить вазочки из чистого шоколада, годные к употреблению. Съедобная посуда – это во-первых вкусно, а во-вторых удобно – ничего не надо мыть. А делать вазочки мы будем при помощи воздушных шаров. Интересно?

Приступим.

Для начала нам понадобится шоколад. Подходит любой шоколад, который вам нравится: горький, сладкий, молочный, белый и т. д. Растапливаем шоколад на медленном огне до консистенции сметаны. Пока шоколад растапливается надуваем шарики. Размер шарика определяет размер вазочки, так что надо с самого начала определиться, что мы делаем, вазу для кремowego торта или вазончики для мороженого.

Подготавливаем противень, либо любую плоскость, застелив ее пищевым пергаментом. На эту поверхность выливаем столовую ложку расплавленного шоколада (мы будем делать небольшие вазончики для мороженого, при более масштабных проектах меры шоколада надо подбирать экспериментальным путем) – это будет основание нашей вазочки. Нельзя располагать основание слишком близко к краям противня, необходимо учитывать диаметр шарика.

Далее окунаем шарик в шоколад.

Думаю, стоит дополнительно упомянуть про гигиену шарика. Шарик после надутия необходимо вымыть с мылом, а для того, чтобы потом легче отходил от шоколада, намазать растительным маслом.

Для удачного окунания важна консистенция шоколада, он должен быть густым и не стекать со стенок шарика, но достаточно жидким, чтобы окунуть в него шарик.

Обмазанный шоколадом шарик ставим на налитое на противень основание, стараемся соблюдать симметрию. Ну или не стараемся, тут не принципиально.



Отступаем достаточное для размещения второго шарика расстояние и делаем еще одно основание.



Так можно повторять до тех пор, пока не кончатся шарики, шоколад или противень.

Ждем пока шоколад остынет, если позволяет размер холодильника, то в нем можно ускорить процесс.

</p><p> А теперь самое веселое – лопаем шарики!

Аккуратно убираем остатки шариков и вуаля, у нас получились симпатичные шоколадные вазочки.

Их можно наполнить чем угодно: мороженым, кремом, взбитыми сливками...

... и съесть вместе с содержимым.

По материалам сайта [wordwoman.ru](http://wordwoman.ru)

Адрес на сайте «Детки!» [detkiyumen.ru/biblio/category144/category146/744/](http://detkiyumen.ru/biblio/category144/category146/744/)