

רכיבים:

לציפוי:

300 גרם שוקולד

100 גרם חמאה

למילוי:

5 חלבונים

1 כוס סוכר

1 כף ג'לטין

3 כפות מים

20 עוגיות שוקולד משובחות, עגולות

אופן ההכנה:

1. בסיר כפול (באן מרי) מחממים את החלבונים והסוכר עד לטמפרטורה של 60 מעלות (לערך), תוך כדי ערבוב מתמיד . מסירים מהאש.

2. ממיסים את הג'לטין במים. מקציפים את החלבונים ומוסיפים גם את הג'לטין. ממשיכים להקציף עד שהתערובת מתקררת ומוקצפת היטב.

3. מזליפים את הקצף על גבי עוגיות באופן הבא: במזלף בעל פיה חלקה ממלאים את הקצף. מקרבים את קצה הפיה למרכז העוגיה ולוחצים עד שמתקבל מעין כדור פינג-פונג. מרחיקים מעט את הפיה מהעוגיה לקבלת השפיץ של הקרמבו. חוזרים על הפעולה עם שאר העוגיות ומכניסים למספר דקות למקפיא.

4. ממיסים את השוקולד והחמאה בסיר כפול עד לקבלת קרם חלק ומבריק. מצננים מעט וטובלים כל קרמבו בשוקולד (כשהמילוי למטה).

5. שומרים בקירור עד ההגשה.