

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 набухвачел 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.

