



Σοκολατένιο πασχαλινό αυγό

30'

Χρόνος
Εκτέλεσης

20''

Χρόνος
Αναμονής

1 αυγό

Μερίδες

2

Βαθμός
Δυσκολίας



Μέθοδος Εκτέλεσης

- Παίρνουμε την [ειδική φόρμα με σχήμα αυγού](#) και την χωρίζουμε στη μέση.
- Βάζουμε 2-3 κ.σ. από την κουβερτούρα σε κάθε φόρμα και απλώνουμε με ένα πινέλο. Αφήνουμε να σταθεροποιηθεί 10 λεπτά εκτός ψυγείου. Ακολουθούμε την ίδια διαδικασία για άλλη μια φορά.
- Σε ένα [ταψί](#) απλώνουμε λαδόκολλα και βάζουμε 1 κ.σ. από την κουβερτούρα. Χτυπάμε ελαφρά το ταψί για να απλώσει η κουβερτούρα και να σχηματιστεί η βάση. Βάζουμε στο ψυγείο να σταθεροποιηθεί.
- Τοποθετούμε ένα ταψί στον φούρνο για να κάψει.
- Ξεφορμάρουμε τα μισά σοκολατένια αυγά και τα ακουμπάμε πάνω στο καυτό ταψί.
- Βάζουμε ανάμεσα τα [χρωματιστά κουφέτα](#) και κλείνουμε ώστε να έχουμε ένα γεμιστό σοκολατένιο αυγό.
- Απλώνουμε λίγη κουβερτούρα στο κέντρο της βάσης και στηρίζουμε το σοκολατένιο αυγό. Περιμένουμε 2-3 λεπτά να σταθεροποιηθεί.
- Ψεκάζουμε με το [χρυσό σπρέι](#) και αφήνουμε να στεγνώσει
- Μεταφέρουμε τη λευκή κουβερτούρα σε [σακούλα ζαχαροπλαστικής](#) και φροντίζουμε να είναι χλιαρή.
- Κάνουμε σχέδια με τη λευκή κουβερτούρα στην ένωση του αυγού και στη μία πλευρά του αυγού.
- Στολίζουμε με τα ζαχαρωτά λουλούδια και σερβίρουμε.

Συστατικά

- 300 γρ. κουβερτούρα tempered
- [100 γρ. πολύχρωμα κουφέτα](#)
- πολύχρωμα ζαχαρωτά λουλούδια
- βρώσιμο χρυσό σπρέι
- 50 γρ. λευκή κουβερτούρα tempered

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά 100 γρ.

564 Θερμίδες (kcal)	36.0 Λιπαρά (γρ.)	21.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	51.0 Υδατ/κες (γρ.)
28%	51%	105 %	20%
34.0 Σάκχαρα (γρ.)	7.8 Πρωτεΐνη (γρ.)	4.0 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.16 Αλάτι (γρ.)
38%	16%	16%	3%