



## After eight



### Υλικά για 20 κομμάτια περίπου:

#### ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ

- 50γρ λιωμένο άοσμο λάδι καρύδας
- 50γρ σιρόπι αγάβης
- 8 σταγόνες αιθέριο έλαιο μέντας

#### ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ

- 50γρ λιωμένο άοσμο λάδι καρύδας
- 35γρ σιρόπι αγάβης
- 30γρ κακάο



### Εκτέλεση:

1. Ετοιμάστε την σοκολάτα, ανακατεύοντας καλά όλα τα υλικά σε ένα μπωλ.
2. Χρησιμοποιήστε θήκες σιλικόνης για muffins, ή όποιο άλλο σχήμα έχετε. Η ποσότητα αυτή βγάζει περίπου 20 κομμάτια στη διάμετρο των θηκών σιλικόνης για muffins. Αν οι δικιές σας είναι μικρότερες ίσως βγουν περισσότερα. Αν δεν έχετε θήκες σιλικόνης, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε και ταψί θηκών muffins και να βάλετε μία λωρίδα αντικολλητικό χαρτί στον πάτο των θηκών ώστε να σας βοηθήσει να αφαιρέσετε τα σοκολατάκι όταν είναι έτοιμα, δείτε φωτό. Ρίξτε 1/2 κ.γ. περίπου από τη σοκολάτα στον πάτο των θηκών. Τοποθετήστε τις στην κατάψυξη για 10-15 λεπτά, μέχρι να στερεοποιηθούν.
3. Εν τω μεταξύ ετοιμάστε τη γέμιση, ανακατεύοντας όλα τα υλικά σε ένα μπωλ με ένα σύρμα. Θα γίνουν σα παχύρευστη κρέμα, που θα σταθεροποιηθεί λίγο αν ευνοεί η θερμοκρασία όταν είναι χειμώνας, ή θα μείνει λίγο πιο ρευστή αν είναι καλοκαίρι.
4. Όταν σταθεροποιηθούν οι βάσεις, τις βγάζετε από την κατάψυξη και βάζετε περίπου 1/2-3/4 κ.γ. από τη γέμιση σε κάθε θήκη, μοιράζετε τη γέμιση δηλαδή ισομερώς. Αν είναι καλοκαίρι, θα απλώσει πιο εύκολα σχεδόν μέχρι τα τοιχώματα, να μην ακουμπήσει όμως στα τοιχώματα. Αν είναι χειμώνας, που θα είναι πιο στερεή, χρησιμοποιήστε διαφανή μεμβράνη για να τυλίξετε το δάχτυλό σας και να απλώσετε πιο εύκολα τη γέμιση μέχρι την άκρη σχεδόν όπως φαίνεται στις φωτογραφίες. Αν είναι καλοκαίρι, βάλτε για 5-10 λεπτά ξανά τις θήκες στη κατάψυξη για να σταθεροποιηθεί η γέμιση, ενώ αν είναι χειμώνας και είναι σταθερή, προχωρήστε κατ' ευθείαν στο επόμενο βήμα.
5. Ρίξτε άλλο 1/2 κ.γ. σοκολάτα πάνω από τη γέμιση για να την καλύψετε και να γεμίσετε το κενό μέχρι τα τοιχώματα της θήκης, ώστε να "τυλιχτεί" όλη η γέμιση. Τοποθετήστε τις θήκες στην κατάψυξη για άλλα 15 λεπτά περίπου μέχρι να σταθεροποιηθεί η σοκολάτα. Διατηρούνται στην κατάψυξη ή στο ψυγείο.

