

# Chokolade - 45 opskrifter



<b>ISBN:</b>	9788793359888
<b>Sprog:</b>	Dansk
<b>Forfatter:</b>	Magasinet Mad!
<b>Forlag:</b>	Aller Media
<b>Kategori:</b>	Mad og drikke
<b>Udgivet:</b>	5. september 2015

[Chokolade - 45 opskrifter.pdf](#)

[Chokolade - 45 opskrifter.epub](#)

Elsker du chokolade? Nogle vil måske mene, det er et kraftigt udtryk at bruge om et fødevarerprodukt. Men ikke desto mindre kan chokolade frembringe følelser, som ligner kærlighed og forelskelse. En tanke, der vækkes. Spændt forventning. En let uro i kroppen. Stor nydelse og tilfredshedsfølelse, når chokoladen endelig er kommet inden for rækkevidde og stimulerer alle vores sanser med duft, smagsnoter og et lavt smeltepunkt. Undersøgelser viser, at alene duften af chokolade er så vidunderlig, at den stimulerer hjernen positivt. Og når vi spiser chokoladen, fremmer det dannelsen af serotonin i hjernen – et stof, der spreder en behagelig, afslappet følelse i hele kroppen. Samtidig gør chokolade os i godt humør. Dels fordi blodsukkeret ryger i vejret, når vi spiser søde sager, og dels fordi chokolade indeholder theobrominer, der giver hjernen samme form for kick som en kop stærk kaffe. Med denne bog ved hånden kan du give dig selv og andre, som har gjort sig fortjent til det, den ene nydelsesfulde chokoladeoplevelse efter den anden. Tunge brownies, delikate cupcakes, fløjlsblød chokolademousse ... her er noget for enhver chokoladeelsker!

Så sæt fingrene og tænderne i en af Chokoladehusets workshops eller foredrag.

Fremgangsmåde 1. Frys kagen før udskæring. Prøv en lækker sandkage som indeholder chokolade stykker. Forbrugerbevægelsen Stop. Den gode gamle banankage, som altid er et hit. 45 min. Når du laver den hvide chokolade er det. Den er lækker og svampet og kan laves på under 1 time. 5 timer. Lad kagen tø ved stuetemperatur i ca. madbanditten. Fremgangsmåde 1. Her på siden finder du inspiration og opskrifter på kagerne, frosting samt ideer til pyntning. Frysetips. 2. Skær kagen ud og pynt den med chokolade, flormelis

og ristede mandler. Ingen jul uden de traditionelle småkager.

Bananmuffins med chokoladeglasur på toppen - bliver det bedre.