

СУВЕНІРНЕ МИЛО ШОКОЛАДНИЙ ДЕСЕРТ

*Десерти бувають різні і у кожного свій. Я хочу
представити десерт із солодким і смачним ароматом,
але не їстівний, а для тіла.*



Десерти бувають різні і у кожного свій. Я хочу представити десерт із солодким і смачним ароматом, але не їстівний, а для тіла.

Трохи фантазії, дотримання рецепта і шоколадний десерт вам під силу.

Що потрібно для приготування:

100 грам Англійської прозорої основи для мила;
100 грам Англійської білої основи для мила;
15 крапель аромату "Гарячий шоколад";
коричневий пігмент - 7 крапель;
посуд і палички для плавлення, помішування маси;
силіконові формочки для кексів;
спирт в пляшечці з розпилювачем.

Процес приготування:

1. Прозору основу подрібнимо і плавимо в мікрохвильовій печі.
2. Додамо аромату 7 крапель і коричневий пігмент.
3. Добре перемішати і частину залити у форми першим шаром.
4. Відставити остигати на пів години.

- 5.Тим часом розплавити білу основу і додати в неї отдушку.
6. Застиглий коричневий шар процарапати ножем (для кращого скріплення).
7. Влити в форми білу масу. Це буде другий шар.
8. Відставити остигати на пів години.
9. Коли білий шар охолоне, процарапати його і залити коричневим.
10. Заздалегідь підготувати із залишків коричневої і білої основи стружку.
11. Викласти стружку на верхній шар і закріпити білим, намагаючись зобразити крем.
12. Поверхню мила обробити спиртом.
13. Відставити застигати на кілька годин.
14. Дістати акуратно з форми і залишити просихати на кілька годин.