



Căpșuni trase în ciocolată - reteta simpla

Steps: 7

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

500 g căpșuni proaspete 100 g ciocolată cu lapte
1 lingură de unt

Instructions

Vrei un desert simplu, dar spectaculos? Trebuie să încerci căpșunile trase în ciocolată. Sunt ușor de pregătit și ai nevoie de doar trei ingrediente.

Pasul 1. Spală căpșunile bine cu apă și curăță-le de coajă;

Pasul 2. Pune-le pe hârtie de bucătărie, pentru a se usca bine;

Pasul 3. Separat, pune ciocolata la topit în bain-marie, iar la final, adaugă untul și amestecă bine, pentru omogenizare;

Pasul 4. Înfige o scobitoare în căpșună și scufund-o în crema de ciocolată;

Pasul 5. Pune căpșuna cu ciocolată pe hârtie de copt;

Pasul 6. Repetă cu toate căpșunile;

Pasul 7. Dă-le la frigider, timp de 3-4 ore.

Uscă foarte bine căpșunile; altfel, ciocolata nu se va lipi;
Pentru a sări peste scobitori, poți păstra codițele verzi. Astfel, te vei putea folosi de ele pentru a scufunda fructele în ciocolată;
Pentru o variantă vegană, poți folosi ciocolată amăruie, care nu are lapte;
Păstrează-le cel mult 1-2 zile;
Când le pui la frigider, aplică pe fundul casei hârtie de bucătărie, pentru a absorbi picăturile de apă;
Cu 5-10 minute înainte de consum, scoate-le de la frigider.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete și sfaturi utile din aceasta categorie: