



## Căpșuni cu ciocolată și bezele moale

Steps: 4

Difficulty Grad:

### Ingredients

Portions

400 g căpșuni fără codițe      3 felii de chec simplu, tăiate cubulețe  
200 g bezele moi      100 g fulgi de ciocolată  
1 lingură de ulei de cocos

### Instructions

Căpșuni cu ciocolată și bezele moale la grătar: versiunea superioară a rețetei clasice. Deși nu este tradițională, are un gust deosebit și îți va bucura papilele gustative. Vezi mai jos de ce ingrediente ai nevoie și care sunt pașii.

**Pasul 1.** Preîncălzește grill-ul sau pune o tigaie cu grill pe foc mediu;

**Pasul 2.** Pune, pe bețe de frigărui, bucăți de căpșuni, chec și bezele moi.

Pune aceste bețe pe grătar și lasă-le până se coace checul, iar bezele devin aurii, 1-2 minute pe fiecare parte.

Repetă operațiunea pentru toate fructele, bezele și checul.

Pune apoi bețele cu bezele, căpșuni și chec pe un platou sau pe o hârtie de copt (sau cerată).

**Pasul 3.** Separat, pune, într-un vas rezistent, ciocolata la topit, la microunde, pentru un interval de 15 secunde. Repetă de 4-7 ori, până se topește toată.

Crema de ciocolată nu trebuie să fie fierbinte, ci călduță. Dacă este prea caldă, va duce la degradarea căpșunilor.

Aduă uleiul de cocos și amestecă bine.

**Pasul 4.** După ce crema de ciocolată s-a răcit ușor, decorează cu ea bețele cu bezele, căpșuni și chec.

Se servește imediat după pregătire.

**Autor:** Teo Dinescu

**Mai multe rețete de la acest autor**

**Vezi mai multe rețete și sfaturi utile din această categorie:**