



## Căpșuni cu ciocolată și mousse

Steps: 11

Difficulty Grad:

### Ingredients

Portions

300 g fulgi de ciocolată                      1 lingură de ulei de cocos  
10 căpșune proaspete                              Pentru mousse:  
200 g fulgi de ciocolată                      300 g smântână  
100 g zahăr pudră

### Instructions

Ciocolata și căpșunile se potrivesc de minune. Poți pregăti un desert spectaculos și fără a trebui să folosești cuptorul. Iată ingredientele și pașii de urmat.

**Pasul 1.** Pune hârtie de copt în forme de briose;

**Pasul 2.** Separat, topește ciocolata la microunde. Lasă 2-3 minute, în intervale de 30 de secunde;

**Pasul 3.** După topire, amestecă bine cu uleiul de cocos. Lasă la răcit 5 minute;

**Pasul 4.** Acoperă formele de briose cu amestecul de mai devreme. Dă ciocolata în forme, la frigider, timp de o oră;

**Pasul 5.** Topește la microunde fulgii de ciocolată pentru mousse. Lasă la răcit;

**Pasul 6.** Într-un bol mediu, amestecă smântâna și zahărul cu un mixer;

**Pasul 7.** Adaugă 2 linguri de ciocolată topită și amestecă până la încorporare;

**Pasul 8.** Continuă să adaugi ciocolata, câte două linguri, apoi dă amestecul la frigider, timp de o oră;

**Pasul 9.** Scoate tava cu forme și crema de la frigider, pentru asamblare;

**Pasul 10.** Pune câte o căpșună în fiecare formă, apoi, cu ajutorul unui poș, umple forma cu mousse de ciocolată;

**Pasul 11.** Dă la frigider, timp de 1-2 ore, apoi consumă.

Dacă mai rămân prăjituri, depozitează-le la frigider sau într-un alt mediu răcoros. Rezistă bine la rece, 24 de ore;

Dacă le pregătești vara, pune-le într-o caserolă tapetată cu hârtie de bucătărie, pentru a preveni condensul.

**Autor:** Teo Dinescu

**Mai multe rețete de la acest autor**

**Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:**