



## Căpșune învelite în ciocolată

Pași: 5

Difficulty Grad:

### Ingrediente

Portions

150 g	ciocolată amăruie minimum 65% cacao	150 g	ciocolată cu lapte
15 g	ciocolată albă	300 g	căpșune
	perluțe din zahăr, pentru decor		

### Mod de preparare

O rețetă deosebită este reprezentantă de căpșunile învelite în ciocolată. Vrei să faci o surpriză persoanei iubite, cu un dulce special? Acest desert poate fi alegerea potrivită. Vezi care sunt ingredientele și pașii de urmat.

**Pasul 1.** Topește la bain-marie diverse tipuri de ciocolată, separat, câte 2 minute.

**Pasul 2.** Spală căpșunile și pune-le la uscat pe hârtie de bucătărie.

**Pasul 3.** Cu ajutorul unei scobitori, scufundă o căpșună în ciocolată albă. După ce ciocolata albă începe să se întărească, scurge cu o lingură puțină ciocolată amăruie peste căpșună.

**Pasul 4.** Repetă procesul cu o căpșună scufundată în ciocolata cu lapte, trasând apoi liniuțele de decor cu alt tip de ciocolată. Pe alte căpșune poți presăra perluțe sau alte decorațiuni din zahăr.

**Pasul 5.** Repetă cu toate fructele rămase și lasă-le la frigider 1-2 ore, înainte de a se consuma.

Sugestii:

Poți înlocui perluțele de zahăr cu fulgi de ciocolată, fulgi de cocos sau cu alte elemente de decor comestibile.

Pentru un aspect lucios, adaugă puțin ulei de calitate (de nuci sau de avocado) la pregătirea ciocolatei amăruie.

**Autor:** Teo Dinescu

[Mai multe rețete de la acest autor](#)

[Vezi mai multe rețete și sfaturi utile din această categorie:](#)

