



Căpșuni învelite în ciocolată

Steps: 7

Difficulty Grad:

Ingredients

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	

Instructions

O altă rețetă deosebită este reprezentată 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 ciocolata, separat, la bain-marie sau la microunde (2 minute, sesiuni de 30 de secunde);

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

Pasul 3. Scufundă o căpșună în ciocolată albă;

Pasul 4. Cu o lingură, scurge puțină ciocolată amăruie pe căpșuna cu ciocolată albă;

Pasul 5. Cu ajutorul unei scobitori, întinde și ciocolata cu lapte;

Pasul 6. Repetă cu fiecare căpșună;

Pasul 7. La final, presară perluțe din zahăr;

Se dă la frigider 1-2 ore, apoi se consumă.

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

Pentru un aspect lucios, folosește și ulei de avocado la pregătirea ciocolatei amăruie.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete și sfaturi utile din aceasta categorie: