



Wino Toskanii

Przepisy na czekoladowe desery

Sycylijska granita z gorzką czekoladą (Granita siciliana al cioccolato fondente)

Składniki na 4 osoby:

- 500 ml wody
- 100 g cukru
- 45 g kakao
- 200 ml świeżej śmietany
- 20 g cukru pudru
- 50 g gorzkiej czekolady

Przygotowanie:

Do garnka wsyp cukier i przesiane przez sitko kakao. Dobrze wymieszaj i stopniowo dodawaj wody, cały czas mieszając, aby nie powstały grudki. Podgrzej, ale nie doprowadzaj do wrzenia. Zdejmij z ognia i ostudź. Wlej masę do foremek do lodu i schowaj do zamrażarki. W międzyczasie ubij śmietanę z cukrem pudrem. Gdy lód jest już gotowy wyjmij go z zamrażarki, rozdrobnij blenderem i wlej do szklanek. Na wierzch połóż bitą śmietanę i kawałeczki rozdrobnionej czekolady.

Pucharki z musem z białej czekolady i truskawkami (Bicchieri di Mousse Cioccolato Bianco e Fragole)

Składniki na 4 osoby:

- 200 g białej czekolady
- 200 ml śmietany min. 30%
- 200 g truskawek
- listek mięty

Przygotowanie:

Umyj truskawki i pokrój je na cienkie plasterki. Białą czekoladę roztop w kuchence mikrofalowej lub jeśli wolisz w misce pływającej w gotującej wodzie. W osobnym naczyniu ubij trzepaczką śmietanę, następnie dodawaj powoli roztopioną czekoladę, a całość dokładnie wymieszaj. Gdy mus jest gotowy, nalej jego warstwę na dno 4 szklanek lub pucharków. Ułóż na tym warstwy pokrojonych truskawek, a następnie kolejne warstwy musu. Udekoruj szklanki plasterkami truskawek oraz listkiem mięty i deser gotowy. Przed podaniem oczywiście wstaw go do lodówki, aby zastygł.

Gorąca czekolada w filiżance (Cioccolato caldo in tazza)

Składniki na 4 osoby:

- 500 ml mleka 3,5%
- 150 g gorzkiej czekolady
- 75 g kakao
- 20 g brązowego cukru

Przygotowanie:

Wlej mleko do garnka i podgrzewaj do zagotowania. Wyłącz palnik i dodaj kakao oraz cukier. Całość dokładnie wymieszaj, aby zapobiec tworzeniu się grudek. Następnie dodaj posiekaną czekoladę i ponownie podgrzewaj, aż czekolada się rozpuści. Podawaj na gorąco w filiżankach.