
Deser czarno-biały

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2960 razy.

krem czarny:

300 ml wody

300 g mlecznej czekolady

6 łyżeczek kawy rozpuszczalnej

3 1/2 listka żelatyny

uwaga : ilość żelatyny jest bardzo istotna więc nie należy mierzyć jej łyżeczkami tylko wagowo, w razie braku żelatyny w listkach można użyć sypką przyjmując jako 1 listek - 1.7 g żelatyny

30 cl likieru pomarańczowego (w razie braku można w wódce lub białym rumie rozpuścić trochę aromatu pomarańczowego)

2 pojemniczki kostek lodu

krem biały:

400 ml śmietanki tortowej 36%

200 g białej czekolady

3 1/2 listka żelatyny

30 cl likieru amaretto (w razie braku robimy jak wyżej tylko dajemy aromat migdałowy)

przygotowanie:

krem czarny : podgrzewamy wodę i rozpuszczamy w niej kawę a następnie czekoladę, na koncy namoczona wcześniej w zimnej wodzie żelatynę, całość przecedzamy przez sitko do miski. 1/4 masy odlewamy do miseczki, łączymy z likierem, mieszamy i odstawiamy do lodówki pozostałą masę ubijamy przez ok. 5-8 minut na lodzie tzn. miszkę wkładamy do drugiej miski z kostkami lodu trzeba pilnować aby się nam masa nie zwarzyła, tzn. nie można jej za długo miksować, jak zgęstnieje wkładamy do lodówki do zastygnięcia

krem biały : 100 ml śmietanki podgrzewamy w garnku, rozpuszczamy w tym czekoladę i namoczona wcześniej w wodzie żelatynę, całość przecedzamy przez sitko i ubijamy robotem 2-3 minuty 1/4 z masy odlewamy do miseczki i łączymy z likierem pozostałą masę po lekkim przestygnięciu łączymy z pozostałymi 300 ml śmietanki ubitej na sztywno (należy łączyć delikatnie, najlepiej robotem na najniższych obrotach i bardzo krótko), wkładamy do lodówki do zastygnięcia

teraz najważniejsze, czyli jak to podać:

potrzebny będzie jeszcze ananas, który kroimy w kostki (podobnie jak arbuza) i nacinaamy poprzecznie miąższ a powstałe paski naprzemiennie wysuwamy na boki, powstaje naprawdę ładna dekoracja, talerze oprostujemy przez sitko kakaem (jeśli są białe) albo cukrem pudrem jeśli talerze są ciemne pokrojonego ananasa układamy na talerzu, sosy (czyli masę z likierem) podgrzewamy w piekarniku 80 st.C kilka minut aż się rozpuszcza i na talerzu wylewamy po kleksie sosu białego i czarnego obok siebie, krem nakładamy łyżką (po 1 łyżce) : biały krem na czarny sos i odwrotnie, całość można jeszcze potraktować jakąś czekoladową posypką. Zapewniam, że deser nie jest taki trudny jak wynika z przepisu a efekt jest rewelacyjny tak smakowo jak i wizualnie. Jeżeli jeszcze ktoś wykalaczka zrobi wzorki na sosach to deser będzie jak z najlepszej restauracji.

From: "Przemysław Koziarski" <peka@kki.net.pl>

