czekoladowy strażnik

Dodano: 2006-05-18 15:04:19
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 2135 razy.

1 tabliczka gorzkiej czekolady

1 tabliczka czekolady deserowej

1 jajo

Wanilia (aromat)

Rodzynki

Marynowany czerwony pieprz

Odrobina chilli

Listki mięty

0,5 l. tłustego mleka lub śmietanki do kawy (7,5%)

Rodzynki namoczyć (najlepiej zalać wrzątkiem, odczekać pół godziny, odsączyć dokładnie, zalać brandy i odstawić na noc w lodówce) odsączyć i wysuszyć . Czekoladę połamać na bardzo drobne kawałki, zagotować mleko, wlać do metalowej misy i wsypać pokruszoną czekoladę, misę postawić na garnku w kąpieli parowej (nie wodnej!) ucierać czekoladę aż do całkowitego rozpuszczenia. Wbić jajo, wsypać porozbijany czerwony pieprz, wsypać rodzynki, posypać chilli, w ciepłej masie maczać listki mięty (z jednej strony) i układać na porcelanowym schłodzonym talerzyku. Masę przelać do kokilek, wstawić do lodówki, wykładać przed podaniem listki mięty w czekoladzie.

Podobno takie zestawienie czekolady i korzeni pobudza libido

Nadesłał: Vendre <vendre@wp.pl>