

Апельсины в шоколаде

Автор: Administrator

14.09.2010 14:03 - Обновлено 14.09.2010 14:33



Продукты:

На десять человек нужно триста грамм горького шоколада, две столовые ложки какао, примерно сто грамм жирных сливок, четыре больших апельсина, сто пятьдесят грамм сахара, а для крема берём пятьсот грамм молока, четыре желтка, семьдесят пять грамм сахара, двадцать пять свежих мятных листочков.

Как готовить:

Не убирая кожуру, взять и проткнуть иголкой апельсины, положить их в горячую воду и не вынимать до того момента как она закипит, процедить;

Положить апельсины в кастрюлю, налить воды так чтобы она стала полная, добавить песок и варить пятнадцать минут на тихом огне.

Затем процедить, остудить и нарезать на кусочки.

Апельсины в шоколаде

Автор: Administrator

14.09.2010 14:03 - Обновлено 14.09.2010 14:33

Шоколад растопить на водяной бане, добавить к нему сливки и какао, хорошо перемешать.

Форму для запекания немного смазать растительным маслом, на дно вылить толщиной в два пальца половину шоколадной смеси, затем выложить нарезанные на кусочки апельсины, и залить второй частью шоколадной смеси, убрать на двенадцать часов в холодильник.

В это время нам надо приготовить мятный крем. Для этого в молоко надо добавить листья мяты и вскипятить, накрыть крышкой дать ему загустеть в течение одного часа, затем процедить.

Готовый шоколадный крем взбить с желтками и сахаром, потихоньку добавляя молоко с мятой, поставить на огонь и постоянно помешивать, но не доводить до кипения, остудить и охладить.

На каждую тарелку положить мятный крем, а на него - по небольшому куску шоколадной массы с кусочком апельсина и сверху посыпать мелко нарезанную мяту.