

Czekoladowa wieża



SANDRA9



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

czekolada gorzka	200 gram
masło	50 gram
śmietana kremowa 30% lub 36%	200 ml
orzechy laskowe	40 gram
esencja waniliowa	1 łyżeczka
rum	2 łyżeczki
biała czekolada	200 gram
śmietana kremowa 30% lub 36%	200 ml
masło	1 łyżka
jaja	2 sztuki
cukier	2 łyżeczki
woda	2 łyżeczki
sól	1 szczypta
ryż preparowany	1 garść
czekolada mleczna	100 gram
czekolada gorzka	70 gram
śmietana kremowa 30% lub 36%	50 ml
herbatniki	40 gram

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Trufla:

1. W garnku o grubym dnie albo w kąpieli wodnej rozpuść czekoladę z masłem i śmietaną.
2. Kiedy uzyskasz jednolitą masę odłóż na bok, aby lekko przestudzić. Następnie odłóż do lodówki na 30 minut.
3. Po tym czasie wyjmij masę z lodówki i dokładnie utrzyj na jedwabistą masę. I ponownie odłóż do lodówki na 30 minut.
4. Teraz raz jeszcze utrzyj czekoladową masę i dodaj drobno posiekane orzechy i herbatniki, ekstrakt waniliowy oraz rum. Dokładnie wymieszaj.
5. Masę równomiernie rozłóż pomiędzy 6 walców o średnicy 6 cm (zdjęcie obok).
6. Odłóż do lodówki

Mus z białej czekolady:

1. W rondelku o grubym dnie podgrzej wodę z cukrem, aż cukier się rozpuści. Gotuj około 1 minuty, aż powstanie lekki syrop. Zdejmij rondel w kuchenki.
2. Połamaną na małe kawałki czekoladę przełóż do rondelka i mieszaj, aż się rozpuści. Jeżeli czekolada nie będzie chciała się rozpuścić, połóż rondel na kuchenkę i leciutko podgrzej.
3. Odstaw do lekkiego ostygnięcia.
4. Teraz do masy dodaj żółtka, utrzyj i ponownie odstaw.
5. Ubij białka ze szczyptą soli na sztywną pianę.
6. Dodaj białka do masy czekoladowej i delikatnie wymieszaj, aż powstanie jednolita masa.
7. Wylej masę z białej czekolady na masę truflową.
8. Włóż deser do zamrażarki na całą noc.

Dekoracja:

1. Rozpuść czekolady i 25 ml śmietany w rondelku. Lekko przestudź.
2. Wsypuj po kilka płatków śniadaniowych do czekolady i dokładnie obtocz w czekoladzie. Odstaw na pergamin tworząc wieżyczkę.
3. Kiedy masz przygotowane 6 dekoracji z płatków, włóż je do lodówki.
4. Do pozostałego sosu czekoladowego dodaj resztę kremówki i zamieszaj, aby powstała jednolita masa. Lekko przestudź.
5. Wyjmij deser z zamrażarki i zdejmij obręcz.
6. Polej górę deseru odrobiną sosu czekoladowego i wbij dekoracje z płatków śniadaniowych.

Wieża:

1. Do miseczki w jakiej będzie podawać deser wlej trochę sosu czekoladowego.
2. Na środek połóż wieżę czekoladową. Od razu podawaj.

Smacznego!