



Căpșuni glazurate

Steps: 6

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

400 g	căpșuni	1 lingură	de ulei de cocos
100 g	unt de cacao	2 linguri cu vârf	de cacao de calitate
1 vârf	de sare		miere sau sirop de agave

Instructions

O altă rețetă interesantă este cea de căpșuni glazurate. Față de alte rețete, în acest caz, ciocolata are un aspect mult mai uniform, astfel că poate fi folosită și pentru evenimente formale. Iată care sunt ingredientele și pașii necesari.

Pasul 1. Spală bine căpșunele, fără a rupe codițele. Lasă-le pe un prosop de bucătărie, pentru a se usca bine;

Pasul 2. Separat, amestecă untul de cacao cu uleiul de cocos, sarea, pudra de cacao și îndulcitorul dorit;

Pasul 3. Pune amestecul obținut la frigider, timp de o oră, pentru a se îngroșa;

Pasul 4. Dacă s-a întărit prea tare, poți pune o oală cu apă fierbinte peste, în timp ce amesteci bine;

Pasul 5. Scufundă căpșunile în această cremă, apoi pune-le la răcit pe o hârtie de copt și dă-le la frigider pentru 1-2 ore;

Pasul 6. Se scot cu 10 minute înainte de consum.

Lasă glazura să se îngroașe suficient la frigider;

Poți ține căpșunile la temperatura camerei, însă rezistă mai bine 2-3 zile la frigider. Totuși, aspectul lor se poate schimba;

Poți folosi căpșunile glazurate pentru a decora cheesecake, ca decor pentru briose, lângă un tort de ciocolată sau pentru a realiza o inimă din căpșune de ciocolată.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete și sfaturi utile din această categorie:

Căpșuni glazurate

Stand 31.08.2023