

I love chocolate party- Frigărui cu ciocolată și fructe

written by Andreea



Cu mare drag si emotii m-am hotarat sa particip la concursul numit *"**Inspiration Food Marathon**"* organizat de ***Electrolux*** . Asa ca pe parcursul a 3 saptamani voi posta un total de 6 retete special create pentru acest concurs maraton, cate 2 retete pe saptamana. Wish me luck people, caci o sa am nevoie! :)) Si va rog de pe acum sa ma urmariti indeaproape, caci reusita mea la acest concurs depinde si de voi, pentru ca o sa am nevoie si de sustinerea voastra. Puteti scrie aici pe blog la aceasta postare comentariile voastre (pozitive sa fie! :))) sau pe pagina mea de Facebook , acolo unde voi face propaganda in acest sens :).

Si ca sa vedeti ca am pregatit si ceva special pentru aceasta tema, m-am hotarat sa numesc preparatul de azi Frigărui cu ciocolată și fructe. Frigăruile acestea bineinteles ca sunt desert, nu au nici carne si nici legume. Pe cat de complicate par, pe atat de simple sunt. In aceste frigarui am pus cam tot ce s-ar preta la o petrecere unde vedeta ar fi CIOCOLATA.

Adica o trufa cremoasa din ciocolata neagra, invelita in ciocolata cu lapte, un pic de alcool, bucati de negresa aromata si pufoasa, fructe alese si delicate, iar pentru prosoptime frunze de menta. Iar pentru cine e si fan ciocolata alba, m-am gandit si la acestia. □ Si pentru ca totul sa fie glamour, glittering si cireasa! Nu de pe tort, ci una

confiata. Caci daca aveam proaspata, puneam din aceea :). Si nu va mint, sunt minunate aceste frigarui, parol va spun, caci in timp ce va scriu, tocmai imi delectez simturile cu trufa cremoasa de care va spuneam mai sus :). Si ca sa nu fiu singura, va invit pe toti aici cu mine.

Prin la petrecere! ☐

Pentru trufe (aprox 22 bucati):

200 g ciocolata neagra (70% cacao)

100 ml frisca lichida (32% grasime)

1 lingurita unt

2 linguri rom alcool de buna calitate

20-22 visine din alcool

si

100 g ciocolata cu lapte

1 lingurita unt

Incepem cu o zi inainte sa preparam trufele. Intr-o craticioara aducem la punctul de fierbere smantana lichida, tragem craticioara de pe foc si adaugam lingurita de unt si ciocolata neagra tocata. (Cheia reusitei acestor trufe sta in ciocolata neagra cu continut ridicat de cacao. Cum trufele nu contin multe ingrediente, este de dorit sa folosim ciocolata de buna calitate. Amestecam energic pana ce toata ciocolata s-a topit complet. Adaugam si romul, amestecam din nou si lasam sa se raceasca complet.



Dam craticioara la frigider pana a doua zi, sau daca nu avem atata timp la dispozitie, putem sa o bagam la congelator pentru vreo 2 ore. Vom obtine o crema delicioasa indeajuns de tare incat sa formam trufele.

Intre timp pregatim visinele. Le scoatem din alcool si le scoatem si samburii cu grija si rabdare :). Le punem sa se scurga de alcol pe servete de bucatarie.



Din compozitia de ciocolata luam cate o lingurita, plasam in mijlocul compozitiei visina fara sambure, si formam bilute de marimea unei nuci. Datorita caldurii mainilor, trufele se vor modela foarte usor si repede, insa vor avea tendinta sa se topeasca usor, asa ca va trebuie sa actionam cu repeziciune :).



Le vom pune imediat ce le formam pe hartie de copt. Dupa ce am

terminat toata compozitia, dam trufele la frigider sa se intareasca din nou.



Intr-un castronel pus pe baie de abur topim cele 100 g de ciocolata cu lapte impreuna cu lingurita de unt.

Trecem rapid trufele prin ciocolata cu lapte



si le punem pe un gratar de bucatarie sa se scurga ciocolata in exces.



Dupa ce hainuta lor de ciocolata cu lapte se va fi intarit, le vom desprinde de pe gratarul de bucatarie si le vom pastra la frigider.



Pentru negresa (o tava cu dimensiunea de 22×20 cm)

150 g ciocolata neagra

75 g unt

150g zahar alb

3 oua

50 ml lapte batut

2 lingurite extract natural de vanilie

100 g faina

2 linguri cacao

1 lingurita praf de copt

1 varf lingurita sare

Incingem cuptorul la 180 grade C. Intr-un castron cernem faina impreuna cu cacaoa, praful de copt si sarea. Topim la foc mic ciocolata negra rupta bucati impreuna cu untul.



Tragem vasul deoparte si lasam compozitia sa ajunga la temperatura camerei.



Adaugam zaharul, si extractul de vanilie dupa care adaugam cate un ou, amestecand bine dupa fiecare, iar la final laptele batut.



Incorporam usor amestecul de faina si cacao.



Turnam compozitia in tava acoperita cu hartie de copt. Dam

tava la cuptor pentru 35 de minute.



Facem testul scobitorii. Introducem in mijlocul prajiturii o scobitoare pe care atunci cand o scoatem, pe ea trebuie sa observam firmituri de blat. Daca pe scobitoare observam o compozitie vascoasa de aluat, mai lasam blatul la coptor pentru inca 5 minute. La final trebuie sa obtinem un blat de negresa inalt si pufos. Lasam blatul sa se raceasca complet



Pregatim fructele:

3 fructe kiwi tari
20 capsune proaspete
frunze de menta
si
100 g ciocolata alba

Decojim fructele kiwi si le taiem felii groase de 1/2 cm.



Spalam capsunile, le pastram codita verde si le stergem usor cu servetele. Rupem ciocolata alba bucati o punem intr-o punguta. Pe foc asezam un ibric cu apa. Cand apa incepe sa fiarba, stingem focul si scufundam punguta cu ciocolata pentru cateva secunde, pana ce toata ciocolata s-a topit uniform.

Stragem ciocolata intr-un colt al pungutei, taiem punguta putin la un colt. Trasam linii sau cerculete peste capsune. Le dam la frigider ca sa se intareasca ciocolata.



Cu ajutorul unui inel special (cu diametrul de 3,5 cm) sau cu gura unui paharut mic de tuica □ (daca nu aveti inel din acela), taiem cercuri de negresa. Iar daca vi se pare ca feliile de kiwi sunt prea mari in comparatie cu celelalte componente de pe frigarui, le puteti taia si pe ele cu acest inel.



Acum ca trufele s-au racit deja, capsunile sunt gata, iar blatul de negresa s-a racit, putem trece la montarea frigaruiilor. Apropo de trufe ;), cam asa arata interiorul unei trufe inainte sa fie trecuta prin baitza de ciocolata cu lapte:). Deliciul suprem! ☐



Eu am folosit betisoare pentru frigarui cu lungimea de 15 cm, si va sfatuiesc si pe voi sa le folositi tot pe acestea. Infigem cate o capsuna cu ciocolata alba, blatul de negresa, felie de kiwi, o frunzulita de menta, dupa care cireasa confiata.



Repetam operatiunea pana ce terminam toate "frigaruiile".



Le lasam la frigider daca nu le servim imediat



Le asezam in pahare inalte,



sau pe platouri



sau le infigem in fructe mai mari, de exemplu, pepene



Acestea fiind zise, eu zic sa ne punem pe petrecut, caci avem ce petrece ☐



Nu uitati de comentarii aici pe pagina de postare si pe
Facebook! ☐