

Gogosi cu ciocolata si zmeura

written by Andreea



Gogosi cu ciocolata si zmeura au fost primele dulciuri la care m-am gandit dupa ce am terminat cursul de cofetarie, acum cateva zile. Da, o sa radeti mult si bine :)). Dupa ce preparasem tot felul de prajituri fine, cu frisca, mousse-uri si toate cele, mi-am dat seama ca de mult nu mai preparasem ceva clasic, un dulce din copilărie. Dar pentru ca niste gogosi simple pudrate cu zahar nu erau indeajuns, am optat pentru varianta unor mini gogosi cu sos de ciocolata neagra si sos de zmeura. Va spuneam eu pe aici prin postari ca nu sunt cel mai mare fan ciocolata, insa in combinatia cu sosul de zmeura sunt delicioase aceste mini gogosi! Si, drept sa va spun, eu am mancat mai mult partea de gogosi cu sos de zmeura, restul cu ciocolata revenind sotului :). Pe blog mai puteti gasi si alte retete de gogosi precum delicioasele gogosi cu ciocolata coapte la cuptor , mini gogosile cu ananas sau minunatele gogosi cu ricotta si miere.

Acum daca ma intrebati de ce am facut mini gogosi si nu gogosi normale, va spun ca am avut mai multe motive.

1. Pentru ca sunt dragalase si elegante
2. Pentru ca se potrivesc foarte bine atunci cand ai musafiri
3. Pentru ca se gatesc in ulei mult mai repede
4. Pentru ca dispar foaaarte repede din farfurie
5. Pentru ca poti turna pe ele orice sos si in orice combinatie doresti. Cu toate acestea, eu va sfatuiesc sa incercati combinatia de gogosi cu ciocolata si zmeura pentru ca este delicioasa!



Da, poate sunt mai migaloase atunci cand le faceti, pentru ca trebuie sa formati bilute mici mici de aluat, insa va asigur ca daca aveti copilasi acasa, veti termina destul de repede aluatul. Partea si mai draguta este faptul ca, fiind usoare si rotunde, la prajit se intorc singure, nu e nevoie sa le intoarcati voi cu paleta :), o sa vedeti, sunt magice!

Ingrediente pentru aprox. 30 mini gogosi cu ciocolata si zmeura:

- 350 g faina de grau tip 650
 - 2 galbenusuri ou
 - 150 ml lapte cald
 - 15 g drojdie proaspata
 - 50 g unt moale
 - 70 g zahar
 - 1 praf sare
 - coaja de la 1 portocala
 - 1 lingurita extract de vanilie
 - 300 ml ulei vegetal pentru prajit
-
- pentru sosul de zmeura:
 - 300 g zmeura congelata sau proaspata
 - 70 g zahar
 - 50 ml suc de lamaie
 - 1 lingurita extract de vanilie
-
- pentru sosul de ciocolata neagra:
 - 200 g ciocolata neagra
 - 130 ml smantana lichida
 - 1 lingurita extract de vanilie

Pentru inceput pregatiti aluatul: Intr-un castronel adaugati drojdia proaspata, dupa care amestecati-o cu o lingurita de

zahar, o lingura de faina si 4 linguri de lapte cald din toata cantitatea de lapte, acoperiti cu un servetel si lasati sa dospeasca pentru 10 minute. Intr-un castron mare puneti mai intai sarea (ca sa nu intre in contact direct cu drojdia) peste care puneti faina cernuta de 2 ori, faceti o gropita in mijlocul fainii si adaugati galbenusurile, drojdia dospita, restul de zahar si extractul de vanilie, coaja de portocala si untul, dupa care incepeti sa framantati incet, adaugand treptat laptele cald.



Gogosi cu ciocolata si zmeura

Framantati cam 10 minute pana ce obtineti un aluat compact, care nu se lipeste de maini. Puteti face aluatul si la masina de paine sau la un robot de bucatarie. Eu l-am framantat de mana. Asezati aluatul intr-un vas uns cu ulei acoperiti vasul cu folie alimentara si lasati sa dospeasca intr-un loc cald pentru 1 ora. Dupa acest timp, scoateti aluatul pe masa de lucru, framantati-l din nou pentru 2-3 minute astfel incat sa scoateti aerul acumulat. Impartiti aluatul in mingiute mici de marimea unei mingi de ping pong. Aici intr-adevar intervine partea mai migaloasa, dar eu va zic ca terminati destul de repede daca aveti si un pic de ajutor. Ca sa obtineti gogosele egale va sugerez sa va ajutati de un cantar de bucatarie si sa cantariti mingiute cu greutatea de 10 grame. Luati o hartie de copt si taiati-o in patratele mici cu latura de 12 cm. Dati forma cat mai rotunda mingiutelor, asezati-le pe hartiutele de copt formate. Acoperiti toate mingiutele cu folie alimentara si lasati-le sa dospeasca din nou pentru 20 de minute, la loc cald.



Gogosi cu ciocolata si zmeura

Intre timp va puteti apuca de sosuri. Pentru sosul de zmeura, intr-o craticioara adaugati zmeura congelata impreuna cu zaharul si sucul de lamaie. Lasati sa fiarba la foc mic pentru 10 minute. Pentru un sos mai fin strecurati zmeura printr-o sita fina. La sfarsit adaugati extractul de vanilie. Pentru sosul de ciocolata, intr-un ibric incalziti smantana lichida. Tocati marunt ciocolata neagra si adaugati-o intr-un

bol termorezistent. Peste ciocolata turnati smantana lichida fierbinte. Lasati 1 minut fara sa amestecati. Apoi cu ajutorul unei spatule amestecati totul incet pana ce obtineti un sos. La sfasit adaugati extractul de vanilie.

Incingeti uleiul intr-o craticioara, aveti grija ca uleiul sa nu depaseasca 180 grade Celsius si sa nu fumege. Luati cate o hartiuta de copt cu mingiuta de aluat. Usor de tot plonjati mingiuta de aluat in uleiul incins. In craticioara puteti pune cate 5-6 gogosele, depinde cat de mare aveti craticioara. Eu una folosesc o craticioara cu diametrul de 20 cm si nu pun prea multe gogosele deodata ca sa le pot supraveghea bine. Odata ce sunt coapte pe o parte, veti observa ca se vor intoarce singure si pe partea cealalta in ulei :). Pe cele care nu se intorc, bineinteles ca le veti ajuta voi cu ajutorul unei palete :). Prajiti gogoselele in jur de 5-7 minute. Scoateti o prima gogoasa din ulei si testati-o dupa 1 minut sa fiti siguri ca este patrunsa. Fiind mici ca dimensiuni, se vor coace destul de repede. Repetati operatiunea cu restul de gogosele, scoateti-le pe prosoape de hartie pentru a indeparta excesul de ulei. Asezati gogoselele pe un platou, pudrati-le cu zahar pudra, iar pe deasupra turnati incet sosurile de ciocolata si zmeura.



Gogosi cu ciocolata si zmeura

Sunt mici si delicate si o sa va placa mult! Enjoy si pofta buna la gogosi cu ciocolata si zmeura!