

Czekoladowe sushi



Składniki

150 g - mleczna czekolada
70 g - miód
1 i 1/2 szt. - czekolada
karmelowa
6 łyżka - mleko
8 łyżka - ryż preparowany
9 łyżka - poppin z
amarantusa
100 g - czekolada ciemna
150 ml - śmietana
kremówka
3 szt. - ulubione owoce

Opis wykonania

Sushi, które moje dzieci wręcz uwielbiają.

Mleczną czekoladą rozpuszczamy w mikrofali lub kąpeli wodnej, kiedy przestygnie dodajemy lekko podgrzany miód i całość dokładnie mieszamy. Następnie ugniatamy jak plastelinę. Czekoladę plastyczną wałkujemy dość cienko między dwoma kawałkami folii spożywczej i układamy na macie do zwijania sushi. Czekoladę karmelową rozpuszczamy w kąpeli wodnej/mikrofali. Dodajemy mleko i dokładnie mieszamy. Tak przygotowaną czekoladę mieszamy z ryżem preparowanym i poppingiem i układamy warstwę na rozwałkowanej czekoladzie plastycznej. Na to z jednej strony układamy pokrojoną owocową galaretkę, owoce i zwijamy rulon sushi. Śmietankę kremówkę mocno podgrzewamy i dodajemy posiekaną gorzką czekoladę mieszamy do momentu aż uzyskamy gładką konsystencję. Rulony sushi kroimy na np 3 części i podajemy z czekoladowym sosem.