

Spaghetti czekoladowe z kawiozem z białej czekolady i owocami



Składniki

85 g - czekolada mleczna
85 g - czekolada biała
4 g - agar
350 ml - zimna woda
1 szt. - pomarańcza
50 g - maliny
1 szklanka - mocno
schłodzony olej
2 szt. - wężyki
akwarystyczne
2 szt. - strzykawka duża
1 szt. - miska z wodą i
lodem

Opis wykonania

Dzieciaki szleją wprost na jego punkcie. Czekolada w formie makaronowych nitek bije każdy deser.

175 ml wody mieszamy z 2 g agaru i 15 ml amaretto, doprowadzamy do wrzenia i gotujemy na małym ogniu ok minuty. Wyłączamy gaz i dodajemy posiekaną mleczną czekoladę. Całość dokładnie mieszamy do momentu jej rozpuszczenia.

Powstałą masę nabieramy w strzykawkę i napełniamy nią nasze wężyki akwarystyczne, które od razu umieszczamy w przygotowanej misce z wodą i lodem. Po upływie ok 5 min wyjmujemy wężyki z wody i za pomocą strzykawki z odciągniętym tłokiem wypychamy zawartość na zewnątrz.

Identycznie postępujemy chcąc uzyskać spaghetti z białej czekolady.

Część masy z białej czekolady odciągamy w strzykawkę i z wysokości ok 15 cm wpuszczamy krople do mocno schłodzonego oleju. W ten sposób otrzymamy kawior z białej czekolady. Kiedy skończymy odcedzamy kulki i delikatnie wyplukujemy olej w wodzie.

Obieramy pomarańczę i wykrawamy z niej ładne fileciki. Na talerzu układamy nasze molekularne czekoladowe spaghetti, odsączone z namiaru soku i filety z pomarańczy. Dekorujemy całość kawiozem z białej czekolady, malinami.