

Słodko - słone odrywańce zanurzone w gorzkiej czekoladzie



Składniki

200 g - kaszy gryczanej
niepalonej
400 g - cukru brązowego
200 g - pestek dyni
200 g - płatków migdałów
200 g - czekolady gorzkiej
2 łyżka - wody
2 łyżeczka - soli
1 łyżeczka - Tabasco
papier do pieczenia

Opis wykonania

Kulki z kaszy gryczanej z pestkami dyni i płatkami migdałów, zanurzone w czekoladzie.

Kaszę gryczaną niepaloną (nie gotowaną) praż na suchej patelni przez ok. 5-7 minut, do momentu kiedy kasza zacznie powoli pękać. Płatki migdałów oraz pestki dyni także upraż na patelni (płatki migdałów są dosyć cienkie najlepiej prażyć je oddzielnie i dosyć krótko, gdyż łatwo je spalić).

Na suchą, rozgrzaną patelnię wysyp 200 g brązowego cukru, dodaj łyżeczkę soli oraz łyżkę wody i poczekaj do całkowitego roztopienia cukru.

Do roztopionego cukru przełóż uprażoną kaszę, pestki dyni i płatki migdałów.

Całość szybko wymieszaj i przełóż na papier do pieczenia.

Chwilę odczekaj (gorący karmel może poparzyć, ale nie można też czekać zbyt długo ponieważ całość zbyt stwardnieje), odrywaj po kawałku i uformuj kulki.

W kąpieli wodnej roztop gorzką czekoladę, dodaj ½ łyżeczki Tabasco i spróbuj.

Jeśli jest zbyt mało pikantne dodaj trochę więcej Tabasco.

Odrywańce zanurzaj do połowy w czekoladzie, a następnie odkładaj na papier do pieczenia.

Po ok. 20 minutach czekolada powinna stężeć. Smacznego!