

Lagana i kremasta cokolada



Sastojci

Potrebno je:

- 270 g crne cokolade dobrog kvaliteta
- 230 ml vode
- 30 do 40 kockica leda

Priprema

Svako ko misli da je cokoladni mus izazovan delikates, prepun kalorija, bice oduševljen ovim intrigantnim receptom, koji je osmislio francuski pionir molekularne gastronomije, Erve Tis. Sastojci koji su vam potrebni su samo crna cokolada dobrog kvaliteta, malo vode i nekoliko kockica leda.

Izlomite cokoladu i zagrejte je sa vodom, stalno mešajući dok se cokolada ne otopi. Nemojte dopustiti da provri.

Pripremite dve posude, jednu vecu od druge. U vecu posudu stavite kockice leda, stavite manju posudu unutra i napunite je smesom cokolade i vode. Umutite rucnim mikserom. Smesa ce se zgusnuti dok se bude hladila i postace poput krema. Prestanite da mutite kada smesa postane onoliko kremasta koliko želite. Smesa ce se još zgusnuti.

Za verziju za odrasle, jedan deo vode možete zameniti sa konjakom ili malt viskijem. Postarajte se da razmera tecnosti i cokolade bude precizna, jer u suprotnom recept neće uspeti.