Czekolada z jagodami goji

Iwona Kuczer

Polecane na: **desery**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

15 min | łatwy | 10 porcji

Składniki:

- suszone jagody goji BIO - 3 garść
- migdały blanszowane BIO - 3 garść
- czekolada mleczna BIO - 100 g
- czekolada gorzka BIO - 100 g

Dodatkowe info:

Jest to bardzo szybki i smaczny pomysł na podanie jagód goji. Można zmieniać proporcje jagód i migdałów, powinno ich jednak być maksymalnie dużo. Można użyć również innych orzechów: macadamia, nerkowca, włoskich lub pekan.

Podany sposób rozpuszczania czekolady powoduje, że nie waży się ona. Jest jednak po schłodzeniu bardziej miękka i szybciej się rozpuszcza niż taka prosto z kupionej tabliczki. Proponuję przechowywać ją w lodówce, jeśli jeszcze cokolwiek zostanie :-)

Sposób przygotowania:

KROK 1: Podłużną blaszkę (keksową) wyłożyć dwiema warstwami folii spożywczej. W małym garnku zagotować wodę, przykręcić gaz. Na garnku postawić szklaną lub metalową miskę.

KROK 2: Czekoladę połamać na kawałki. 2/3 wrzucić do miski, rozpuścić na parze, często mieszając.
Po rozpuszczeniu zestawić z ognia, dosypać resztę czekolady. Mieszając rozpuścić - już nie podgrzewać!

Do wyłożonej folią foremki wsypać jagody i migały, rozprowadzić po dnie.
Zalać czekoladą, odstawić do ostygnięcia.
Wstawić do lodówki żeby czekolada zastygła.

Pokroić/połamać na kawałki, starać się nie zjeść całej na raz :-)

Smacznego.