Czekolada z żurawiną, płatkami róż i różową solą himalajską

Dorota Woźniak - Twins Pot

Polecane na: **desery**

Kuchnia (region): **bałkańska, arabska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 12 porcji

Składniki:

- Masło - 100 g
- Cukier brązowy - 100 g
- Mleko w proszku - 100 g
- Śmietanka 30% - 150 ml
- Kakao BIO - 4 łyżka
- Żurawina suszona - 1 garść
- Płatki róży damasceńskiej - trochę
- Sól himalajska rożowa - trochę

Dodatkowe info:

Do dekoracji czekolady użyłam płatków róży damasceńskiej, która jest uprawiana w Bułgarii. Jest ona bardzo aromatyczna i ma właściwości lecznicze. Możecie jednak użyć suszonych płatków innej róży, jeśli pochodzi ona z ekologicznej hodowli. Nie można używać do celów spożywczych kwiatów kupowanych np. w markecie czy kwiaciarni.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Masło włożyć do rondelka i roztopić. Dodać cukier i wlać śmietankę. Podgrzewać i mieszać łyżką do momentu aż cukier nie będzie wyczuwalny. Dodać kakao. Gotować na małym ogniu ciągle mieszając, aż masa zacznie gęstnieć. Zdjąć rondelek z ognia. Wsypać mleko w proszku. Intensywnie mieszać aż wszystkie składniki sie połączą i masa będzie jednolita i gęsta.

KROK 2: Foremkę wyłożyć folią aluminiową którą należy spryskać zimną wodą. Dno foremki wysypać połową owoców żurawiny i płatkami róży. Włożyć masę czekoladową wypełniając szczelnie foremkę i wyrównać wierzch mokrym nożem. Posypać pozostałymi owocami żurawiny (lekko je docisnąć) i płatkami róży. Czekoladę posypać kryształkami soli himalajskiej. Foremkę wstawić do lodówki do schłodzenia.

KROK 3: Schłodzoną czekoladę wyjąć z formy. Zdjąć folię. Czekoladę ułozyć na talerzu udekorowanym płatkami róż i różowymi

kryształkami soli.