CZEKOLADOWO - MIGDAŁOWE MARZENIE

BIO PLANÈTE

Polecane na: **desery**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

60 min

4 porcje

Składniki:

- herbatniki - 400 g
- świeże jaja - 3 szt.
- miękkie masło - 180 g
- cukier trzcinowy - 100 g
- pełnomleczna czekolada - 160 g
- kawa espresso - 150 ml
- ciemna czekolada - 200 g
- olej migdałowy virgin BIO PLANÈTE - 2 łyżka
- migdały - 200 g

Sposób przygotowania:

KROK 1: Oddziel białka od żółtek. Białka ubij na sztywno, dodając 50 g cukru w trakcie ubijania. Pełnomleczną czekoladę rozpuść w kąpieli wodnej. Zmiksuj masło i cukier, dodaj żółtka i roztopioną czekoladę, a następnie zmiksuj wszystko na gładką masę. Ostrożnie dodaj białko. Namoczone w kawie herbatniki rozłóż w formie, przekładając je przygotowanym kremem czekoladowym i odstaw przynajmniej na 4 godziny do lodówki.

KROK 2: Przygotuj polewę czekoladową:
podgrzej śmietankę w garnku i dodaj do niej ciemną czekoladę. Po rozpuszczeniu czekolady odczekaj do wystygnięcia, a następnie
dodaj Ekologiczny Olej z Migdałów i odstaw przynajmniej na godzinę w chłodne miejsce.
Na koniec ubijaj aż do uzyskania podwójnej objętości i jaśniejszego koloru.

KROK 3: Po schłodzeniu wyjmij ciasto z formy, polej czekoladowo-śmietankową polewą i udekoruj prażonymi migdałami.