



Čokoladno - jagodni brule

Chef klavdija hiti

Vrsta jedi: sladica

Čas priprave: 20 minut ali manj

Količina 4

Zahtevnost: čisto lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Kakav v prahu (grenak) zmešamo z dvema žlicama sladkorja, ter mešanici dodamo smetano za stepanje in počasi pričnemo s stepanjem, ter stepamo, dokler ni smetana čvrsta in trda. V modelčke damo na četrtine narezane jagode, tako, da pokrijejo dno. Jagode pokapamo z brandy-jem ali drugim likerjem, vendar z njim ne pretiravamo. Nato damo na jagode smetano. Na vrhu naj bo smetana čimbolj ravna. Lahko damo modelčke v zamrzovalnik ali hladilnik za pol ure, lahko pa takoj posujemo s sladkorjem na debelo in sladkor karameliziramo z gorilnikom. Ponudimo.

SESTAVINE

- 1 skodelica svežih jagod
- 1 jedilna žlica kakava v prahu
- 2 jedilna žlica sladkorja + po občutku za povrhu
- 250 ml sladke smetane
- 1 čajna žlica brandy

CHEFOVI NASVETI

Kjer je bilo manj sladkorja so nastale razpoke, skozi katere je prišla tekoča smetana. Tudi ko sem razbila karamelo je bila spodaj tekoča smetana. Čez čas, ko se je smetana ohladila je bila spet trda, zato ni potrebno biti zaskrbljen, če je tekoče.

Jaz sem poizkusila tokrat prvi gorilnik in ni bilo občutka za količino sladkorja in čas karameliziranja, vendar mislim, da je uspelo. Kdor nima gorilnika naj da posodice za dve uri v zamrzovalnik, na debelo posuje s sladkorjem, prižge pečico na žar in peče na zgornji rešetki dokler sladkor ne karamelizira. Nato pusti 30 minut, da sadje in krema popolnoma odmrzneta in ponudi.