

Jadalne doniczki - OREO

SKŁADNIKI:

- naczynie do roztopienia czekolady
- tabliczka mlecznej czekolady
- 200 ml śmietany kremówki 30 - 36 % - mocno schłodzonej
- 100 ml mascarpone - mocno schłodzonego
- 1 łyża cukru
- kilka ciasteczek oreo - pozbawionych masy
- owoce, jadalne kwiaty lub mięta do dekoracji

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Czekoladę kruszymy do naczynia i roztapiamy nad kąpielą wodną by była płynna.
2. Do plastikowych kubeczków łyżką nakładamy płynną czekoladę i obracając kubeczkami rozprowadzamy czekoladę po bokach i dnie - zostawiając 2 cm fragment górnej części kubeczka by móc ją potem dookoła naciąć i ściągnąć paseczek za paseczkiem kubek z powstałego czekoladowego kubka.
3. Gotowe kubeczki wstawiamy do lodówki lub zamrażalnika by czekolada stężała w nich.
4. W międzyczasie ubijamy śmietankę kremówkę na sztywno, dodajemy trochę cukru oraz serek mascarpone.
5. Mieszymy tylko do połączenia się składników. Wyciągamy kubeczki, nacinamy delikatnie pozostawioną górną część bez czekolady i delikatnie pasek za paseczkiem ściągamy plastikowy kubeczek z czekoladowego kubka.
6. Czekoladowy kubeczek napełniamy kremem, a wierzch posypujemy pokruszonymi ciasteczkami Oreo tworząc z niego jadalną ziemię.
7. Na końcu dekorujemy jadalnymi kwiatkami, miętą lub owocami i deser gotowy.

