Bruschetta al cioccolato & Liquore al Cioccolato
Postato da Darkside - 2007/09/25 11:27

Sembra una porcata ma.... :D:D:D

Ingredienti:

125 g di cioccolato fondente (5 tavolette)
5 fette di pane
olio extravergine di oliva
sale marino grosso
sale fine q.b.

Preparazione:

Tostate leggermente il pane e, ancora caldo, conditelo con un po' di olio extravergine di oliva e sale.
Tagliate a metà ogni fetta, adagiateci sopra mezza tavoletta e salate con un pizzico di sale grosso.
Gratinate in forno caldo finché il cioccolato inizia a fondere.
Servite subito..

Ingredienti:

200 gr. di cioccolato amaro (perfetto quello da copertura)
1/2 lt. di acqua (minerale)
550 gr. di zucchero di canna
1/4 lt. scarso di alcool
1/2 stecca di vaniglia, a piacere

Preparazione:

Spezzettare il cioccolato nell'acqua dove, se si vuole ma va a gusti, si può aggiungere la mezza stecca di vaniglia, e mettere sul fuoco basso.
Mescolare in continuazione con un cucchiaio di legno, facendo bene attenzione che il cioccolato si sciolga e aggiungere pian piano lo zucchero, sempre mescolando. Se è troppo denso aggiungere un po' d'acqua alla stessa temperatura di quella sul fuoco.
Quando tutti gli ingredienti sono ben sciolti, togliere dal fuoco e lasciare raffreddare.
E' molto importante che il liquido sia freddo prima di aggiungere l'alcool, sempre mescolando. Il liquore a questo punto è pronto, e si può travasare nelle bottiglie, togliendo la stecca di vaniglia.
Il liquore si può addensare; se succede, prima di servirlo va scaldato a bagnomaria fino a quando sarà completamente sciolto. In ogni caso va agitato prima di essere servito.
E' un liquore che riscalda molto, quindi perfetto per l'inverno. Si può però versare sopra il gelato di crema o anche aggiungerne una goccia al caffè fatto con la moka.

==========

Re:Bruschetta al cioccolato & Liquore al Cioccolat
Postato da Yorsh - 2007/09/25 12:23

---

uhmmmm
ispira, anche se una volta ho provato un liquore al cioccolato che pareva tossico...

==========

Re:Bruschetta al cioccolato & Liquore al Cioccolat
Postato da Khorne - 2007/09/25 12:31

Io invece ho bevuto un liquore al cioccolato che pareva nettare degli Dei: credo dipenda fortemente da come vien fatto ^^

==========

Re:Bruschetta al cioccolato & Liquore al Cioccolat

Postato da Darkside - 2007/09/25 12:51

Yorsh ha scritto:
uhmmmm
ispira, anche se una volta ho provato un liquore al cioccolato che pareva tossico...

Forse era tossico perchè in proporzione c'era più alcool che cioccolato :D

==========