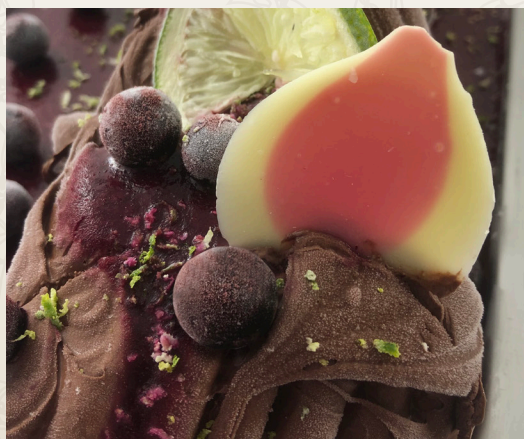


Sötét Csábítás

Avagy csábító finomság.

A Santo Domingó-i étcsokoládé, a feketeribizli és a Pink Rose fűszerkeverék megfelelő aránya teszi tökéletessé és különlegessé ezt a fagyaltot.



ALAP

Pernigotti Santo Domingo fagyaltpor	1800 g
forró víz	1350 g
Léonce Blanc fagyasztott feketeribizli püré	850 g
My Spice cup Pink Rose fűszerkeverék	15 g
¾ lime héja és leve	

FEKETERIBIZLI VARIEGATO

víz	200 g
Babbi Effeuno fagyialalék	100 g
Léonce Blanc feketeribizli püré	500 g
kristálycukor	200 g
½ lime leve	

DEKORÁCIÓ

lime héj, Veliche fehér csokoládé dísz, feketeribizli

ELKÉSZÍTÉS

Botmixerrel jól keverje össze a Pernigotti Santo Domingo étcsokoládé fagyaltport, a forró vizet és a Pink Rose fűszerkeveréket, majd adja hozzá a kiolvasztott feketeribizli pürét, a lime levét és héját és fagyassza ki. Variegato készítés: Keverje össze az Effeunot és a kristálycukrot, majd adja hozzá a vízzel és a lime levével összekevert gyümölcspüréhez. Botmixerrel keverje simára és felhasználás előtt pihentesse 5 percig. Engedje ki a felét a fagyalt tégelybe és tegyen rá egy réteg feketeribizli variegatot és sokkolja 10 percig. Utána ismételve meg a folyamatot és variegálja a feketeribizli variegatoval ízlés szerint. Dekorálja csokoládédíszsel, lime héjjal és feketeribizlivel.