

Csupa csoki!

Csokoládé praktikák

A csokoládé olvasztása:

A csokoládé megolvasztása nem ördögösség, ha néhány jó tanácsot betartunk. Bármilyen edényt, eszközt is használunk (lábas, fakanál, serpenyő), tökéletesen száraznak kell lennie. Egy csepp víz is ragadóssá teheti a csokoládét, nehezen kezelhetővé, szürkévé válik. A másik fontos szabály, hogy nem szabad hirtelen nagy és nyílt tűzre tenni. Bármilyen eljárást is választunk, a türelem alapvető feltétel.

Olvasztás mikrohullámú sütőben:

Tegyük a durvára vágott csokoládét egy mikrohullámú sütőben is használható tálba. Melegítsük 300 W-on 15-20 másodpercig, vegyük ki és keverjük meg. Ismételjük, amíg a csokoládé kellőképpen megolvad. Hagyjuk egy perccig hűlni mielőtt a tésztához adjuk.

Főzési eljárások:

Tegyünk egy kis vizet a lábasba – győződjünk meg arról, hogy az edény alja nem lett vizes. Forraljuk fel a vizet, majd fedő nélkül, kis lángon forraljuk tovább. A csokoládét tegyük egy hőálló tálban a forró víz fölé addig, amíg megolvad. Néha keverjük meg. Ha kész, vegyük le a gőzről, és töröljük a tál alját szárazra.

A csokoládé reszelése:

A reszelni való csokoládé legyen mindig szilárd és hideg. Használjunk egyszerű kézi reszelőt, de a lyukakat gyakran tisztítsuk meg, mert így a csoki nem tömíti el a reszelőt. A csokoládét „reszelhetjük” botmixerrel is – ez akkor lehet praktikus, ha egyszerre nagyobb adagra van szükségünk. Ebben az esetben előre daraboljuk fel a csokoládét.

Csokoládéforgács készítése:

A csokoládéforgács készítéséhez a legjobb alapanyag az étcsokoládé. Rövid forgácshoz használjunk kisebb zöldség-hámozót. A szobahőmérsékletű csoki hosszabb feléről hántsuk le a forgácsokat. Ha hosszabb forgácsot szeretnénk kapni, az olvasztott csokoládét helyezzük egy tiszta, egyenes sütőlapra vagy vágódeszkára, majd hagyjuk egy kicsit megszilárdulni, de ne teljesen. Egy hosszú pengéjű késsel kaparjuk végig egy mozdulattal a csokoládé felszínét, hántsuk le róla egy réteg forgácsot. Ha a forgácsok megtörnek, akkor a csokoládé túl hideg. A forgácsok légmentesen zárható edényben tárolhatók, ha melegebb idő van, tegyük hűtőbe. Mindig frissen érdemes készíteni.

Csokoládés-gyümölcsös sütemény

Hozzávalók: 125 g vaj, feldarabolva, 150 g barna cukor, 50 g étcsokoládé, durvára vágva, 125 ml víz, 60 ml sötét rum, 30 g durvára vágott dió, 75 g aszalt meggy, 160 g nagy szemű mazsola, 170 g durvára vágott mazsola, 40 g kandírozott narancs- és citromhéj, 150 g finomliszt, egy fél kávéskanál sütőporral elkeverve, 2 evőkanál kakaópor, fél teáskanál mézeskalács fűszerkeverék, 2 tojás könnyedén felverve, 80 g extra étcsokoládé, megolvasztva, 60 g tejjől

Melegítsük elő a sütőt alacsony hőfokon. Kenjünk ki egy 20 cm átmérőjű gyűrűformát, és béleljük ki alaposan sütőpapírral. Keverjük össze a vaját, a csokoládét és a vizet egy közepes lábasban. Állandó keverés mellett addig melegítsük, amíg a hozzáadott cukor elolvad. Vegyük le a tűzről, keverjük hozzá a lisztet, majd a rumot, a diót és a feldarabolt gyümölcsöket. Süssük lassan, kis lángon kb. 1 órán keresztül.

A kész süteményt hagyjuk a formában kihűlni. Közvetlenül a tálalás előtt keverjük krémesen habosra a már kihűlt extra csokoládét a tejjel egy kis tálban. Tegyük a süteményt egy nagyobb tátra, és kenjük meg a tetejét a csokoládéhabbal. Tizenkét adag lesz belőle.

Tipp: ha jobban kedvünkre való, süthetjük a tésztát egy 14x21 cm-es alagútformában, így a sütési idő alacsony hőfokon másfél óra.

Fekete-erdő torta

Hozzávalók: 250 g vaj, feldarabolva, 1 evőkanál instant kávé, 375 ml forró víz, 200 g étcsokoládé, feldarabolva, 300 g porcukor, 375 g finomliszt, 3 kávéskanál sütőporral elkeverve, 25 g kakaópor, 2 tojás, 2 teáskanál vaníliaeszenccia, 600 ml tejszín, 60 ml meggylikőr, 2x425 g magozott meggy (konzerv), leszűrve, megfeleztve.

Melegítsük elő a sütőt alacsony hőfokon. Kenjünk ki egy 22 cm-es tortaformát, és béleljük ki sütőpapírral. Olvasszuk meg a vajat egy lábasban, és keverjük hozzá a már elvegyített kávé és a forró vizet, majd a csokoládét és a porcukrot. Kis lángon, állandó keverés mellett főzzük habosra. Öntsük át a keveréket egy tálba, és hűtsük langyosra. Verjük fel elektromos mixerrel alacsony fordulatszámon, majd három részben tegyük bele a száraz hozzávalókat. Verjük bele a tojásokat egyesével, adjuk hozzá a meggylikórt és a vaníliaesszenciát. Öntsük bele az előkészített formába. Süssük kis lángon kb. 1 és háromnegyed órát. Hagyjuk a tésztát 5 percig a formában, majd tegyük a sütőrácsra, hogy kihűljön. Verjük fel a tejszínt kemény habbá. A torta tetejét igazítsuk egyenesre. Vágjuk a tésztát három lapra. Helyezzünk egy lapot egy nagyobb tálra, szórjuk meg a meggy harmadával, kenjük meg a tejszínhab harmadával, majd borítsuk be a következő tortalappal. Ismételjük meg a rétegelést. A tetejét szórjuk meg a maradék meggyel, és kenjük meg tejszínhabbal.

Friss meggyel vagy cseresznyével, illetve csokoládéforgáccsal díszítsük. Tíz-tizenkét adag lesz belőle.

Csoki bomba

Hozzávalók: 16 dkg porcukor, 6 evőkanál víz, 10 dkg csokoládé, 16 dkg darált dió, 2 evőkanál rum, 1 üveg meggybefőtt, 1 csomag csokoládédara

A cukorból és a vízből szirupot főzünk, a csokit, a diót és a rumot belekeverjük. Ha kihűlt golyókat formálunk a masszából és lecsepegtetett meggybefőttet teszünk a közepébe. Kókuszreszelékbe vagy csokidarába forgatjuk.

Málnás sütemény csokis ganache-sal

Hozzávalók: 35 g kakaópor, 80 ml forró víz, 150 g étcsokoládé, feldarabolva, 150 g vaj, feldarabolva, 300 g barna cukor, 125 g őrölt mandula, 4 tojás szétválasztva, 240 g friss málna. Csokoládés ganache: 200 g darabolt étcsokoládé, 160 ml tejszín

Melegítsük elő a sütőt mérsékelten megre. Kenjünk ki egy 22 cm átmérőjű tortaformát, majd béleljük ki sütőpapírral. A kakaóport addig verjük a forró vízben, amíg habos lesz. Keverjük össze a csokoládét és a vajat egy közepes méretű hóálló tálban, és gőz fölött olvasszuk meg. Vegyük le a tűzről, majd adjuk hozzá a kakaós keveréket, a cukrot, a mandulát és a tojássárgáját.

Verjük kemény habbá a tojásfehérjét, és két adagban óvatosan forgassuk bele a csokoládés keverékbe. Öntsük a keveréket az előkészített formába. Süssük közepes lángon 1 és negyed órát. Hagyjuk a formában 15 percig, majd sütőrácsra hagyjuk kihűlni. Tegyük a málnát a sütemény tetejére, locsoljuk meg a csokoládés ganache-sal. Hagyjuk szobahőmérsékleten megszilárdulni.

A csokoládés ganache elkészítéséhez keverjük össze a tejszínt és a csokoládét egy kis lábasban, majd

állandó keverés mellett, kis lángon addig főzzük, amíg krémes nem lesz. Tizenkét adag lesz belőle.

Tipp: a sütemény három nappal a tálalás előtt is elkészíthetjük, és légmentesen záródó edényben tárolhatjuk. Csak a tálalás napján díszítsük a málnával és a csokoládés ganache-sal.

Gazdag gyümölcsös csábítás

Hozzávalók: 2 rizspapír, 110 g finomliszt, 2 evőkanál kakaópor, fél teáskanál őrölt fahéj, fél teáskanál őrölt gyömbér, 120 g méz, 150 g aszalt füge, 85 g aszalt, kimagozott datolya, megfelelően, 125 g durvára vágott aszalt őszibarack, 50 g aszalt meggy, megfelelően, 50 g aszalt papaya feldarabolva, 80 g blansírozott, pirított mandula, 75 g sótlan, pirított kesudió, 75 g pirított mogyoró, 75 g pirított makadamiadió (helyettesíthető dióval is), 75 g porcukor, 75 g barna cukor, 2 evőkanál víz, 100 g étcsokoládé, megolvasztva

A rizspapír kellemes, ehető papír. Ellentétben a közhiedelemmel, nem minden esetben rizsből készül, hanem egy Ázsiában termő kis fa belső részéből. A rizspapírt megtalálhatjuk keleti vagy ázsiai boltokban. Melegítsük elő a sütőt mérsékelten megre. Kenjünk ki egy 20 cm hosszú, szögletes alagútformát, és béleljük ki rizspapírral. A lisztet, a kakaót és a fűszereket szórjuk egy nagyobb tálba, majd keverjük hozzá az aszalt gyümölcsöket és a magvakat.

Keverjük össze a mézet, a cukrot és a vizet egy kis lábasban, majd addig melegítsük forralás nélkül, amíg a cukor elolvad. Főzzük további 5 percig fedő és keverés nélkül. Öntsük a szirupot, majd a csokoládét a magvas keverékhez, és addig keverjük, amíg a hozzávalók jól elvegyülnek. Öntsük bele a sütőformába. Süssük mérsékelt lángon 45 percig, majd hagyjuk teljesen kihűlni a formában. Vegyük ki süteményt a formából, és tekerjük be egy fóliába. Hagyjuk állni egy éjszakán keresztül. Vékony szeletekre vágva tálaljuk. Harminc szelet lesz belőle.

Csokoládés pite

Hozzávalók: A tésztához: 20 dkg liszt, 12 dkg cukor, 15 dkg vaj, 4 tojás sárgája, 1 késhegynyi sütőpor. A töltelékhez: baracklekvár, 20 dkg cukor, 20 dkg őrölt dió, 2 szelet étcsokoládé, 4 tojás fehérje. A mázhoz: 10 dkg cukor, 1 kanál kakaó, 3 kanál tej, 5 dkg vaj

A 20 dkg lisztet kimérjük, hozzátesszük a sütőport, majd elmorzsoljuk benne a 15 dkg vajat. Beletesszük a 12 dkg cukrot, majd a 4 tojás sárgájával összeállítjuk. Kinyújtjuk, és kizsírozott tepsibe tesszük. Baracklekvárral megkenjük, és a következő töltelékkel tesszük rá: 20 dkg őrölt diót, 2 szelet reszelt étcsokoládét, 20 dkg cukrot összekeverünk, és a négy tojás fehérjének felvert habját belekeverjük. A tésztára kenjük a töltelék, és a sütőben megsütjük.

Ha kihűlt, a következő mázzal kenjük meg: 10 dkg cukrot 1 kanál kakaóval 3 kanál tejjel összefőzünk, hogy elég sűrű legyen. Langyosan 5 dkg vajat keverünk bele, és a tésztára kenjük.