Шоколадный шар.

Рецепт приготовления оригинальнейшего десерта с оригинальной подачей. Мороженое в шоколадном шаре, залитое карамельным соусом.

Ингредиенты:

Шоколад 80 гр.
Карамельный сироп
Мороженное
Ягоды (Или Можно добавить твикс, кит-кат)
Мята

Процесс приготовления:

1. Для начала нужно приготовить шоколадный шар. Для этого обычный черный шоколад растапливаем на водяной бане. Помешиваем лопаткой.

2. Растаявший шоколад наливаем в форму, которая имеет форму шара. Проворачиваем форму, чтобы шоколад распределился по всей форме. Несколько советов по приготовлению шоколадного шара. Шоколад нельзя перегреть. Как только он практически расплавится, необходимо сразу снимать с водяной бани и продолжать растапливать уже на столе. Горячий шоколад в форму заливать нельзя, он должен остыть, стать теплым. Застывает он на протяжении 2 часов. Убираем форму в холодильник. Форму очень часто необходимо вынимать из холодильника и постукивать по стенкам. Чтобы шоколад не прилип к стенкам.

3. Аккуратно вынимаем его из формы, стараясь не повредить.
   Нагреваем нож в горячей воде и сглаживаем шов на шаре.
   Нам необходимо сделать отверстие в шаре. Нагреваем в горячей воде дно салатника или миски. Переворачиваем дном вверх. Протираем дно и стенки мисочки салфеткой, чтобы ушла вся влага. Дотрагиваемся шаром до горячего дна мисочки, чтобы шоколад подтаял.
   Получилось отверстие.

4. Карамельный соус разогреть на плите, и перелить в соусник.

5. Формируем блюдо. На тарелку выкладываем шарик мороженого, украшаем мятой и малиной. Накрываем шоколадным шаром. Поливаем сверху шар горячей карамелью.

6. Десерт готов. Приятного аппетита.