

## **Kompot owocowy podawany w czekoladowych pucharach z sorbetem malinowym.**

### **Składniki:**

2 szklanki pokrojonej i roztopionej czekolady  
4 balony (kilka zapasowych na wszelki wypadek)  
mieszanka świeżych owoców: truskawek, borówek, malin, kiwi

\* Kiedy masz do czynienia z gorącą czekoladą i dmuchanymi balonami musisz się szybko ruszać. Jeżeli czekolada jest zbyt gorąca, albo balony są zbyt długo zanurzone w czekoladzie, mogą pęknąć!

### **Przygotowanie:**

1. W podwójnym garnku rozpuść pokrojoną wcześniej czekoladę, uważając, żeby temperatura nie przekroczyła 50°C oraz żeby czekolada nie miała kontaktu z parą.
2. Nadmuchaj po jednym balonie na każdy „puchar”, plus 1 – 2 na zapas. Balony nie mogą być za duże, ponieważ cienka guma może łatwo pęknąć.
3. Pokrój truskawki i kiwi na ćwiartki, a następnie wymieszaj z malinami i borówkami.
4. Szybkimi ruchami obracaj balon w czekoladzie, aż warstwa czekolady sięgnie połowy balonu. Odstaw na talerz wyścielony pergaminem, aż stwardnieje. W ten sam sposób przygotuj wszystkie czekoladowe puchary.

### **Sorbet**

1 szklanka wody  
1 ¼ szklanki cukru  
2 szklanki malin  
sok z jednej cytryny  
skórka z jednej cytryny

\* Przepis na sorbet można wykorzystać do przygotowania niemal każdego smaku tego deseru, można użyć owoców pasji, a nawet szampana.

### **Przygotowanie:**

1. Rozpuść cukier w wodzie, następnie gotuj przez trzy minuty aż powstanie syrop. Odstaw syrop do ostygnięcia.
2. Zmiksuj maliny w mikserze lub blenderze, puree przelej przez sito.
3. Wlej puree z malin, syrop oraz sok i skórkę z cytryny do włączonej maszyny do lodów.
4. Większość sorbetów miesza się przez przynajmniej 15 minut.

*Polecane wino: Henry of Pelham Riesling*