

Truskawki z Grand Marnier i czekoladą

Składniki:

16 truskawek

1 szklanka ciemnej czekolady

60 gr Grand Marnier

* Uważaj, żeby sok z truskawek nie dostał się do topionej czekolady, ponieważ może to spowodować utworzenie grudek.

Przygotowanie:

1. Umyj i wysusz truskawki ścierką lub papierowym ręcznikiem.
2. W podwójnym garnku dokładnie roztop czekoladę aż stanie się jedwabście gładka, bez grudek. Uważaj, żeby temperatura nie przekroczyła 30 – 32°C.
3. Delikatnie obtocz truskawki w czekoladzie i połóż na suchym pergaminie, żeby wyschły.
4. Kiedy częściowo obeschną, możesz nasączyć (wstrzyknąć do środka) truskawki cennym Grand Marnier.