Состав:

200 г горького шоколада

5 ст.л. сливок (жирностью 33-35%)

30 г фундука

30 г грецких орехов

30 г кешью

30 г миндаля

70-80 г мягкой кураги

Рецепт шоколадного десерта с орехами и курагой:

Шоколад поломать на крупные кусочки, добавить сливки и растопить все на водяной бане. Дать остыть при комнатной температуре, после чего поместить в холодильник на 15-20 минут.

Фундук обжарить на сковороде без добавления масла, удалить шелуху, сковородку промыть. Затем обжарить кешью, грецкие орехи и миндаль (все также без масла).

Курагу промыть, обсушить и нарезать некрупными кубиками.

Обжаренные орехи, миндаль и курагу добавить в шоколадную массу, перемешать и переложить в форму*. Поместить в холодильник на 2-3 часа.

Застывший в форме десерт ненадолго поместить в горячую воду, после чего перевернуть и выложить на тарелку.

Чтобы шоколадный десерт не ломался и не крошился, резать его лучше ножом с широким лезвием, которое следует смачивать в горячей воде перед каждым разрезом.

_____

* В качестве формы хорошо подойдет пластиковый контейнер для пищевых продуктов с крышкой, чтобы десерт не пропитался посторонними запахами холодильника.

Приятного аппетита!