



CHOCO AMPAR

Normatyw surowcowy:

- 500 g cukru
- 200 g wody
- 300 g jajek
- 675 g gorzkiej czekolady
- 580 g masła



Źródło: zbiory własne

Sposób przygotowania:

Wybijamy jajka, dodajemy 200 g cukru i miksujemy aż otrzymamy gładką masę. Pozostały cukier gotujemy z wodą. Do otrzymanego syropu z wody i cukru dodajemy masło i gorzką czekoladę. Gotujemy do połączenia wszystkich składników na małym ogniu, a następnie wlewamy cienkim strumieniem do ubitej wcześniej masy jednocześnie mieszając. Całość wylewamy na szeroka blachę (grubość ciasta ok 1,5 cm) i pieczemy z parą 45 min przy 100°C. Po upieczeniu chłodzimy i przechowujemy w lodówce. Gotowy schłodzony deser kroimy w trójkąty, podajemy z świeżymi owocami, lodami czekoladowymi i gruszką w cieście naleśnikowym.

RESTAURANTE AMPAR

Bartek Marcinkowski, klasa III M