

אוכל זה טעים

המזון המזין והמאוזן

טראפּלס שוקולד עם מרווה ובוטנים קלויים

מרכיבים

300 גרם שוקולד מריר משובח [במטבעות, שבור לקוביות או קצוץ]
175 מ"ל שמנת מתוקה [להקצפה, לא לבישול]
30 גרם חמאה
5-10 עלי מרווה נקיים
2 כפות סירופ תירס או דבש
כף וויסקי [או ליקר אחר שאתם אוהבים]
100 גרם בוטנים קלופים וקלויים
אבקת קקאו לציפוי [תשתדלו להשיג קקאו איכותי]

הכנה

בסיר קטן מחממים את השמנת המתוקה וחולטים בה את עלי המרווה. כמות העלים תלויה בכך ובגודל העלים. ככל שיהיו יותר עלים, השמנת תספוג יותר טעם מהמרווה. אנחנו ממליצים להתחיל עם 5-6 עלים בינוניים ובמידת הצורך לתגבר.

מחממים את השמנת עם המרווה עד שהיא מתחילה לרתוח, אבל לא נותנים לה להגיע לרתיחה. ברגע שרואים שהשמנת מתחילה לרתוח בשוליים מורידים את הסיר מהאש ונותנים לו לנוח כרבע שעה – זה יעזור לשמנת לספוג את טעמי המרווה. מוציאים את העלים.

מכניסים את השוקולד לקערה נוחה ומוזגים עליו את השמנת, לאחר חימום קל. מערבבים היטב עד שכל השוקולד נמס ומתקבלת תערובת שוקולדית אחידה. בדרך זה ייראה כאילו השוקולד מתפורר ולא מתערבב עם השמנת. זה בסדר וזה יעבור.

כשהתערובת אחידה מוסיפים את החמאה ומערבבים היטב עד שהיא נמסה לחלוטין.

מוסיפים את סירופ התירס או הדבש. הסירופ נותן מרקם חלק ואלסטי יותר לטראפּלס. אם אין לכם סירופ תירס, תוכלו להשתמש בדבש, אבל קחו בחשבון שהוא משנה מעט את הטעם. לסיום מוסיפים את הוויסקי או כל ליקר אחר שאתם אוהבים ומערבבים היטב.

מקררים את התערובת ומעצבים ממנה כדורים או קוביות בזמן שהתערובת מתקררת טוחנים את הבוטנים הקלויים טוב טוב. מגלגלים קודם בבוטנים ובקקאו, מנערים ושמים בצד.

זהו – את הטראפּלס יש לשמור בקירור כי הם מתרככים מאוד מהר ופחות כיף לאכול אותם כך.

מתכון מהבלוג "אוכל זה טעים" – <http://www.zetaim.com>

רשיון שימוש ייחוס-שימוש לא מסחרי 2.5 ישראל by-nc-sa