

הצעת הגשה: מצות מתוקות-מלוחות

מרכיבים

2 מצות
100 גרם שוקולד חלב
חצי כוס אגוזי קשיו מלוחים, או שקדים מלוחים [כ-70-65 גרם]
מלח ים גס

הכנה

קוצצים את האגוזים לפיסות בגודל המתאים לכם. פיסות גדולות מדי עלולות לא להדבק מספיק טוב לשוקולד וליפול בשינוע ופיסות פירוריות מדי מהצד השני, יהיו ובכך, פירוריות מדי.

ממיסים במיקרו או בקערה מעל סיר עם מים רותחים את השוקולד.

מזרזפים את השוקולד המומס על המצות ומורחים ליישור. נזהרים לא לשבור את המצות. כל עוד העסק חם ונוזלי, מפזרים על השוקולד את האגוזים הקצוצים וקורט מלח גס.

אנחנו משתמשים במלח ים-אטלנטי גס, הסוג הרטוב. אמנם "מלח ים אטלנטי גס" נשמע כמו המוצר הכי פלצני שאפשר להחזיק במזווה (אחרי פלפל שחור אורגני בכבישה קרה), אבל חבילה של קילו עולה פחות מעשרים ש"ח, היא מחזיקה הרבה זמן והמלח באמת טעים ומשדרג.

מניחים את המצות במקרר לקירור והתייצבות למשך כ-20-30 דקות. שוברים לרבעים או שישיות ומגישים. שומרים במקרר.