DESERT

Dantelă crocantă din susan negru cu cremă de ciocolată albă și gel de miere

Timp de preparare: de stabilit · Timp de gătire: 0 min

INGREDIENTE

Pentru dantela crocantă din susan negru

• 25 g semințe de susan negru, măcinate fin
• 20 g făină albă de grâu
• 25 g zahăr pudră
• 30 g albuș de ou
• 20 g unt topit
• 15 ml lapte
• 1 praf de sare

Pentru gelul de miere

• 50 g miere
• 30 ml apă
• 5 ml suc de lămâie
• 1 g agar-agar

Pentru crema de ciocolată albă

• 100 g ciocolată albă
• 200 ml smântână dulce pentru frișcă, împărțită în 70 ml și 130 ml
• 100 g mascarpone
• ½ linguriță extract de vanilie

Pentru decor, opțional

• semințe de susan negru
• flori comestibile

PREPARARE

1. Dantela crocantă

1. Amestecă susanul negru măcinat fin, făina, zahărul pudră, albușul, untul topit, laptele și sarea până obții o compoziție fluidă, omogenă.

2. Întinde un strat foarte subțire într-o tigaie antiaderentă, la foc mic spre mediu. Lasă să se gătească până când apar perforațiile caracteristice dantelei, iar umiditatea se evaporă. Lucrează delicat și evită rumenirea excesivă.

3. Desprinde foaia cât este încă flexibilă și așaz-o peste o formă curbată pentru a obține o cupă. Las-o să se răcească până devine crocantă. Repetă cu restul compoziției.

2. Gelul de miere

1. Pune apa și agar-agarul într-o crăticioară mică. Adu la fierbere și amestecă până la dizolvarea completă a agarului.

2. Adaugă mierea și sucul de lămâie și omogenizează. Toarnă într-un vas puțin adânc și lasă la rece până când se încheagă.

3. Mixează gelul întărit până când devine neted și poate fi dozat cu un poș.

3. Crema de ciocolată albă

1. Topește ciocolata albă cu 70 ml de smântână dulce încălzită. Omogenizează și lasă amestecul să se răcească, fără să se întărească.

2. Mixează mascarpone cu restul de 130 ml de smântână dulce rece și extractul de vanilie până când începe să capete volum.

3. Încorporează ciocolata răcită și mixează scurt, până obții o cremă fină și pufoasă. Nu bate excesiv.

4. Asamblarea desertului

1. Umple cu crema de ciocolată albă cupele de dantelă complet răcite.

2. Adaugă în centru o cantitate mică de gel de miere, apoi decorează, dacă dorești, cu susan negru și flori comestibile.

3. Servește imediat după montare, pentru ca dantela să rămână crocantă.

Pentru textura potrivită: dantela trebuie întinsă foarte subțire și modelată cât este caldă. Dacă stă umplută prea mult, crema o poate înmuia; păstrează componentele separat și montează desertul chiar înainte de servire.
De reținut: Forma dantelei, timpul de gătire și numărul de porții pot varia în funcție de tigaie și dimensiunea cupelor.

Sursă: Inspirație: @platesofpassionwithlove (Instagram). Adaptare pentru După gust.