Coajă de grapefruit în ciocolată



TIMP DE PREPARARE:
20 min pregătire + 24 ore odihnă

PORȚII: 32 bucăți

NIVEL: mediu

INGREDIENTE (pentru 32 bucăți)

- 2 grapefruit (aprox. 670 g)
- 180 g Zusto bucățele, tocate
- 1 l apă
- 500 g Zusto
- 1 bețișor scorțișoară
- 1 frunză dafin

METODĂ DE PREPARARE

1. Tăiați fiecare grapefruit în 8 felii. Curățați pielea groasă de pe fiecare felie. Nu aveți nevoie de fructe. Tăiați din nou fiecare felie în jumătate pe lungime, astfel încât să aveți 32 de felii.
2. Umpleți un castron cu apă și puneți la fiert la foc mare. Imediat ce apa clocotește, adăugați bucățile de coajă. Folosind o lingură, apăsați-le ușor sub suprafața apei și fierbeți-le timp de 30 de secunde.
3. Puneți cojile într-o strecurătoare din chiuvetă. Clătiți-le bine sub jet de apă rece și repetați procedura. Scopul este de a elimina o parte din amărăciune.
4. După ce ați fiert de două ori, puneți cojile pe un prosop și lăsați-le să se usuce. Este important să lăsați cojile să se usuce bine pentru a preveni ca siropul de zahăr să se cristalizeze mai târziu.
5. Acum vom face siropul. Dizolvați Zùsto în apă și puneți-l la foc mediu spre mare. Lasăți să fiarbă 2 min până când Zùsto este complet dizolvat. Puneți din nou la fiert și adăugați cojile. Acoperiți totul cu hârtie de copt și puneți deasupra o farfurie pentru a vă asigura că cojile rămân scufundate. Lasăți toate acestea să fiarbă vioi timp de 60-90 min până când cojile devin translucide și mai rămân aproximativ 100 ml de sirop în tigaie. Acest lucru poate dura 90 min. Scurgeți cojile și folosiți cleștele pentru a le scoate din tavă pe un suport pentru tort. Nu veți avea nevoie de restul siropului. Puneți cojile deoparte la temperatura camerei și lăsați-le să se usuce neacoperite. Acum lăsați să se usuce timp de 24 de ore.
6. Topiți bucățelele de Zusto la bain marie. Înmuiați cojile (la jumătate) în ciocolata topită și puneți-le pe grătarul pentru tort. Lăsați ciocolata să se solidifice în jurul coajei.

Poftă bună!