



## CUBURI DE CIOCOLATA CU SOS DE MERE PIPPIN SI FERRERO ROCHER

Durata:

90 min

Portii:

8 persoane

Nivel:

Dificil

### INGREDIENTE (8 PORTII)

#### PANDISPAN CANTITATE

Faina de alune de padure	65 g
Zahar pudra	65 g
Faina tip 00	25 g
Zahar	25 g
Unt topit	25 g
Cacao fara zahar	10 g
Albusuri de ou	3
Oua	2
Sare	

#### SOS DE MERE PIPPIN CANTITATE

Mere decojite si taiate cubulete	700 g
Zahar	90 g
Baton de vanilie	1
Sare	

#### CREMA DE MASCARPONE CANTITATE

Mascarpone	170 g
Smantana proaspata	110 g
Zahar	90 g



Unt	50 g
Foi de gelatina	5 g
Sare fina	

PASUL FINAL	CANTITATE
Specialitati Ferrero Rocher	8
Bucati de ciocolata neagra (5 x 5 cm)	8
Pudra aurie	
Frisca pentru decorat	

## Cuburi de ciocolata cu sos de mere pippin si Ferrero Rocher

### 1. Pandispan:

- Preincalzeste cuptorul la 200°C.
- Bate bine ouale impreuna cu zaharul pudra si faina de alune de padure.
- Bate albusurile de ou impreuna cu zaharul pana devin spuma se intaresc.
- Amesteca albusurile spuma cu cealalta compozitie. Adauga untul topit, faina, cacao si un praf de sare. Intinde compozitia rezultata pe un platou dreptunghiular, 25 x 35 cm, acoperit cu hartie de copt. Ar trebui sa aiba un centimetru grosime.
- Se da la cuptorul preincalzit la 200°C si se coace timp de aproximativ 10 minute.
- Scoate blatul din cuptor si lasa-l sa se raceasca. Apoi taie 16 patratele (5 x 5 cm).

### 2. Sos de mere pippin:

- Pune zaharul intr-o oala neaderenta.
- Adauga merele bucati, semintele dintr-un baton de vanilie si un varf de sare.
- La foc mic, amesteca in mod constant timp de 7-8 minute pana iese umezeala din compozitie.
- Opreste focul, transfera fructul intr-un castron si lasa-l sa se raceasca.

### 3. Crema de mascarpone:

- Inmoaie gelatina in apa rece.
- Caramelizeaza zaharul impreuna cu o lingura de apa (7-10g) intr-o oala mare de otel inoxidabil (pentru a vedea culoarea zaharului care se caramelizeaza). Incalzeste smantana separat.
- Cand zaharul si apa au format o compozitie, simultan opreste focul si adauga smantana calduta – atentie, lichidul care se ridica poate da in foc si arde rapid.
- Amesteca incontinuu, adaugand untul si apoi gelatina stoarsa. Lasa sa se raceasca si adauga un praf de sare.
- Cand caramelul s-a racit complet, amesteca-l cu mascarpone.

### 4. Pasul final:



- Asaza un patratel de pandispan intr-un taietor de aluat in forma de patrat cu latura de 5 cm, apoi adauga un strat de sos de mere (aprox. 40 g) si acopera cu un al doilea strat de pandispan.
- Indeparteaza forma si decoreaza prajiturelele cu crema de caramel sarat, adauga bucatile de ciocolata stropite cu pudra aurie.
- Pe mijloc, pune putina frisca pe care asezi o specialitate Ferrero Rocher – ii va adauga o aroma dulce si crocanta.