

Ricetta: **Ghiaccia al cioccolato**

Author: WWW.MISYA.INFO

Ho deciso di iniziare ad utilizzare un po' di decorazioni quando preparo i dolci. Oggi ho fatto il primo esperimento, preparando una ghiaccia al cioccolato. Anche la torta o il dolce più semplice si può trasformare in un dolce importante, se la decoriamo con una glassa. Le ghiacce più facili sono la ghiaccia all'acqua, la ghiaccia reale, la ghiaccia al burro e la ghiaccia al cioccolato.

Ingredienti per ricoprire una torta da 26 cm:

150 gr di zucchero  
150 ml di acqua  
300 gr di cioccolato fondente

Tempo di preparazione: 5 min

Tempo di cottura: 15 min

Tempo totale: 20 min

Procedimento per preparare la Ghiaccia al cioccolato

In un pentolino dal fondo spesso, fate sciogliere lo zucchero in acqua fino ad ottenere uno sciroppo di zucchero.

Aggiungete il cioccolato a pezzi e mescolate con un cucchiaino di legno.

Cuocete a fiamma bassa per circa 3-5 minuti.

Togliete dal fuoco e battetelo per eliminare le bolle d'aria. (Se avete un termometro per dolci, dovrete arrivare ad una temperatura di circa 110°C.)

Usate la ghiaccia subito.

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO