



Deser z białej i ciemnej czekolady z pomarańczą w karmelu

Czekolada deserowa 350g, czekolada biała 400g, śmietanka kremówka 0,5l,
Pomarańcze, cukier

200g czekolady deserowej rozpuścić w kąpeli wodnej, 150 zetrzeć na tarce, dodać do rozpuszczonej i rozsmarować na pergaminie na cienki płąt, wystudzić w lodówce,

Białą czekoladę rozpuścić w kąpeli wodnej, dodać ubitą śmietanę, wymieszać.

Pomarańcze wyfiletować, przygotować karmel, zalać odrobiną śmietanki, do rozpuszczenia karmelu, wrzucić pomarańcze i wymieszać.

Pokroić blaty czekoladowe i przekładać białą masą czekoladową, dekorować pomarańczą w karmelu oraz miętą.