

Deliciul tentant: Rețetă de jeleu de ciocolată | Desert homemade



Deliciul tentant: Rețetă de jeleu de ciocolată | Desert homemade



Dacă ești în căutarea unui desert delicios și ușor de preparat, atunci rețeta de **jелеu de ciocolată** trebuie să facă parte din lista ta! Acest **desert homemade** este un adevărat deliciu tentant pentru orice iubitor de ciocolată. Cu o textură fină și aromă bogată de ciocolată, jeleul este perfect pentru a-i răsfăța pe cei dragi sau pentru a-ți satisface pofta de dulce.

- 120 g zahăr
- 30 g cacao
- 1 g sare
- 10 g agar-agar
- 500 ml lapte rece
- 200 g ciocolată neagră
- fulgi de cocos

1. Combinați zahărul și cacaoa într-un vas. Amestecați bine cu un tel pentru a preveni formarea cocoloașelor.



2. Adăugați sarea și agar-agarul, amestecând continuu.
3. Turnați treptat laptele rece, amestecând pentru a asigura o distribuție uniformă a ingredientelor.
4. Adăugați ciocolata în amestec și transferați vasul pe aragaz.



5. Încălziți la foc mic, amestecând constant, până ciocolata se topește complet și obțineți o consistență cremoasă.
6. Transferați amestecul într-o tavă sau în forme individuale.
7. Acoperiți cu folie alimentară pentru a preveni formarea unei cruste la suprafață.
8. Lăsați la răcit la temperatura camerei, apoi refrigerați pentru 3-4 ore pentru a se întări.

