



Опубликовано на Швейцария: новости на русском языке (<https://nashagazeta.ch>)

А десерт-то мы забыли! |

Author: Архивы, [Архивы](#) , 12.12.2007.

После публикации нашего Новогоднего меню многие читательницы в - справедливом - гневе напомнили, что мы забыли о главном, то есть о десерте. Спешим исправиться!

Я часто советую покупать десерт. Мне кажется, что это проще. Кроме того, сейчас такой выбор десертов - на все вкусы! Но на сей раз советую сделать шоколадную слойку. Это не только нарядно, но и очень легко. А больше всего мне нравится то, что ее можно делать за день до прихода гостей. В последний момент останется только разогреть соус и полить вокруг разложенных на тарелочки пирожных.

Шоколадная слойка на 8 человек

500 г черного шоколада + 200 г для соуса
50 г сливочного масла
4 ст. ложки сахарной пудры
4 крупных апельсина
400 г сливок
2 пакетика ванильного сахара
3 ст. ложки ликера «Гранд Марнье»
5 ст. ложек молотого кокосового ореха
400 г сахарного песка
1 пучок свежей мяты

Разломите шоколад на куски, положите в небольшую посуду и поставьте ее в кастрюлю с кипящей водой. Помешивайте, чтобы шоколад растопился. Разложите большой лист фольги на прямую поверхность, смажьте маслом, затем залейте шоколадом и размажьте лопаткой по всей поверхности слоем не толще 3 мм. Дайте застыть. Железной формой или стаканом с острыми краями диаметром 6 см вырежьте в шоколаде 16 круглых коржей. Обрезки отложите. Затем, отклейте их ножиком от фольги и положите в холодильник.

Из одного апельсина выдавите сок, а из остальных вырежьте в самой широкой их части 16 тонких и ровных кружков (не срезая цедры) шириной примерно 5 мм. Кружки должны быть примерно размера шоколадных дисков. Выньте косточки. В кастрюле вскипятите литр воды, добавьте сахар-песок, перемешайте и дайте покипеть на небольшом огне несколько минут. Затем положите в сироп кружки апельсина и на небольшом огне варите 15 минут. Выньте шумовкой, отцедите, дайте остыть и положите в холодильник.

Холодные сливки взбейте с ванильным сахаром до плотного состояния. Добавьте ликер и аккуратно вмешайте кокосовый орех.

Сделайте слойки, перекладывая шоколадные коржи кусками апельсина и смазывая

каждый взбитыми сливками. Последним положите шоколадный корж. Сверху посыпьте сахарной пудрой и украсьте ломтиками апельсиновой цедры. Поставьте в холодильник.

Для соуса нужно распустить в паровой бане оставшийся шоколад вместе с обрезками, добавить в него мелко нарезанную апельсиновую цедру, апельсиновый сок и перемешать.

Перед самой подачей на стол разложите слойки на тарелки. Разогрейте соус и полейте вокруг слоев. Украсьте мятой. И не думайте о диете!

P.S. Если лень возиться со слойкой, сделайте просто соус и откройте доступ к нему всем любителям шоколада..

Photo: Philippe Maeder

Source URL: <https://dev.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/8938>