

ترتلز الكاجو النباتية

وقت الطبخ: 20 min
الهكونات:

وقت التحضير: 15 min

الوقت الكلي: 35 min

النشخاص : 14

- 1 كوب (165 جرام) تمر منزوع النواة
- 4/1 كوب (80 جرام) زبدة الكاجو
- 2 ملعقة كبيرة من شراب القيقب
- 4/1 ملعقة صغيرة من الملح
- 3/2 كوب (120 جرام) كاجو نية

100 جرام 70% شوكولاتة داكنة، مقطعة جيداً
رقائق ملح البحر (اختياري)

الخطوات:

1. إذا كان التمر جاف ننقعه أولاً في ماء مغلي حتى يصبح طري. نصفي التمر ثم نضعه في محضر طعام مع زبدة الكاجو، شراب القيقب، والملح. نهزج حتى تصبح الهكونات على شكل كرة ملساء مشابهة للكراميل.
2. ننقل كراميل التمر لوعاء، نغطيه ونتركه في الثلاجة لينتفك قليلاً، من 30 دقيقة الى ساعة. وفي هذه الأثناء نحص الكاجو في الفرن على درجة حرارة 350ف أو 170س لحوالي 10 دقائق حتى يصبح لونه ذهبي. ونتركه جانباً ليبرد.
3. نخرج كراميل التمر من الثلاجة ونخرج منه كرة بحجم قشرة الجوز، حوالي 18 جرام لكل كرة. ثم نضيف 3 حبات كاجو لكل كرة، وندعهم يخرجون من الجوانب قليلاً. نضع الكرات على سيليكون أو ورق بارشمان في إناء أو صينية خبز، ونعيد الكرات للثلاجة حتى يتماسك الكراميل إلى أن يأتي وقت وضعها في الشوكولاتة المذابة.
4. وفي هذه الأثناء نذيب الشوكولاتة في غلاية مزدوجة أو هايكرووييف. ثم نخرج كرات الكراميل الباردة المتناسكة من الثلاجة ونضعها بحذر في الشوكولاتة إما كلها أو طرفها فقط. ونعيدها على السيليكون أو ورق البارشمان ونرش عليها رقائق ملح البحر إذا كنتم ستستخدمونها أو زيادة من الكاجو المقطع. حالما يتم تغطية كل الكرات بالشوكولاتة نعيدها الى الثلاجة حتى تتماسك الشوكولاتة.
5. نستمتع بتناولها أو نحفظها في وعاء محكم الغلق في الثلاجة لمدة أسبوع. ولكن من المستحيل أن تبقى الكرات لمدة أسبوع بدون تناولها!

ملاحظات:

يمكن استخدام أي نوع من المكسرات وزبدة المكسرات. لعمل الوصفة خالية من المكسرات ممكن استخدام طحينة السمسم كبديل لزبدة الكاجو وبعد التكوير والتغطيس بالشوكلت نرش شوي من السمسم من فوق.