

ترتلز الكاجو النباتية

النشخاص : 14

الوقت الكلي: 35 min

وقت التحضير: 15 min

وقت الطبخ: 20 min
الهكونات:

- 1 كوب (165 جرام) ثمر 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 نيء

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

الخطوات:

1. إذا كان الثمر جاف ننقعه أولاً في ماء مغلي حتى يصبح طري. نصفّي الثمر ثم نضعه في محضر طعام مع زبدة الكاجو، شراب القيقب، والملح. نهرج حتى تصبح الهكونات على شكل كرة ملساء مشابهة للكراميل.
2. ننقل كراميل الثمر لوعاء، نغطيه ونتركه في الثلاجة لينتھاسك قليلاً، من 30 دقيقة الى ساعة. وفي هذه الأثناء نھوص الكاجو في الفرن على درجة حرارة 350ف أو 170س لحوالي 10 دقائق حتى يصبح لونه ذهبي. ونتركه جانباً ليبرد.
3. نخرج كراميل الثمر من الثلاجة ونخرج منه كرة بحجر 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 يتھاسك 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 المتھاسكة 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 تتھاسك الشوكولاتة.
5. نستمتع بتناولها أو نحفظها في وعاء محكم الغلق في الثلاجة لعدة أسبوع. ولكن من المستحيل أن تبقى الكرات لعدة أسبوع بدون تناولها!

ملاحظات:

ممكن استخدام أي نوم من الهكسرات وزبدة الهكسرات. لھول الوصفة خالية من الهكسرات مھكن استخدام طحينة السھسم كبديل لزبدة الكاجو وبعء التكوير والتغطيس بالشوكلت نرش شوي من السھم من فوق.