

מרק שוקולד חם

(המתכון המקורי נמצא כאן: <https://food.walla.co.il/recipe/647994>)

ל-4 מנות:

100 גרם קוביות שוקולד מריר (עדיף 60%)

1 כוס חלב

1 מיכל שמנת מתוקה

מקל קינמון

כוכב אניס

ספלון קפה (אספרסו או נסקפה)

2 כפות דבש (או סוכר)

2 כפות ברנדי

להגשה:

פירורי מרנג או שערות חלבה או שבבי שקדים קלויים

אופן ההכנה

1. מבשלים את כל החומרים למעט הברנדי בסיר קטן ועל אש קטנה (כ-10 דקות), מערבבים להמסה מלאה ולמיצוי מלא של הטעמים.

2. מוסיפים את הברנדי רגע לפני שמורידים מהכיריים.

3. מוציאים את מקל הקינמון וכוכב האניס. בעזרת מעבד מזון ידני מקציפים את מרק השוקולד המומס (כדקה). יוצקים לצלוחיות.

גיוונים

- באותו אופן אפשר להכין מרק עם שוקולד אחר שוקולד חלב, ג'יאנדויה (רוזמרי, עם מחית לוז) או לבן.
- אפשר לתבל בקליפת תפוז, במקל וניל או במי פריחת הדורים.
- אפשר להמתיק במייפל או סילאן או ריבה שאוהבים במקום דבש.
- אם אתם אוהבים מתוק מומלץ להוסיף עוד 2 כפות דבש או סוכר. אם משהו נשאר שומרים במקרר זה הופך לפודינג טעים.

* במרקבוץ, המרק הוכן ללא שימוש באלכוהול.

הרוגעלך של סבתא

רכיבים:
5 חלמונים
חצי קילו קמח
30 גר' שמרי טריים / שקית שמרית לחילוי:
מרח שוקולד/קקאו וסוכר

400 גר' חמאה/מרגרינה בטמפי' החדר
חצי כוס חים
חצי כוס סוכר
1 ביצה להברשה

אופן הכנה:
אם משתמשים בשמרים טריים מחסיסים אותם עם מעט חלב פושר. ללוש את כל החומרים לקבלת בצק נעים ליד ונח לעיבוד. מאפסנים את הבצק במקרר לשעתיים לפחות, עטוף בניילון נצמד.
מוציאים את הבצק מהמקרר ומרדדים אותו לעלים. על העלים מורחים מרח/שוקולד או תערובת של קקאו וסוכר (במקרה הזה יש למרוח הבצק במעט שמן כדי שזה יתפוס. חותכים משולשים מהבצק ומגלגלים אותו לכיוון השפיץ. מורחים את הרוגעל'ך בביצה טרופה ואופים בחום של 180 מעלות בערך רבע שעה.