

# Cosulet de ciocolata filigranat



Acest cosulet de ciocolata filigranat m-a fermecat inca de prima data cand l-am vazut (te pup Simona!!!) si l-am incercat de atunci sub diferite forme si cu diverse „umpluturi”: fursecuri albe, negre, bomboane, petit-fours, prajiturele □  
Un cadou mai nimerit, acum de sarbatori, nici ca exista!!!!

**Ingrediente pentru un „cosulet” cu diam. de 12-14 cm. la deschidere:**

- 100 g ciocolata neagra/cu lapte
- 100 g ciocolata alba

Pana ajungeti la pozele mai vechi, pas cu pas, va pun alte poze, mai noi (aproape pas cu pas □ )







*Laura Sava*



Cosuletul ambalat (in el se regasesc trufele cu Nutella, Raffaello,

biscuitii Truffle, fursecurile floare):



### **Mod de preparare:**

Cum se-ntampla magia ☐

Pregatiti un bol cu diametrul mentionat; scoateti folia de Aluminiu din sertar.

Pana acum, foarte usor :))



Acoperiti cu folie de aluminiu bolul, pe dinafara:



Apasati bine pe dungile si incretiturile care se fac, sa fie cat mai uniforma suprafata, iar marginile foliei se introduc in interiorul bolului:



## Filigran de ciocolata:

Rupeti ciocolata cu lapte sau amaruie in bucatele si asezati-o intr-un vas la microunde; setati aparatul la temperatura medie si tineti pentru aprox. 2 minute sau pana cand vedeti ca s-a topit, amestecand de cateva ori in acest timp. Eu am lasat-o cam 20 de secunde, am scos bolul afara, am amestecat, am pus din nou, si am lasat inca vreo 10 secunde, am scos iarasi, am amestecat bine si din nou pentru cateva secunde la topit. In felul asta nu am avut niciodata probleme cu topirea ciocolatei.

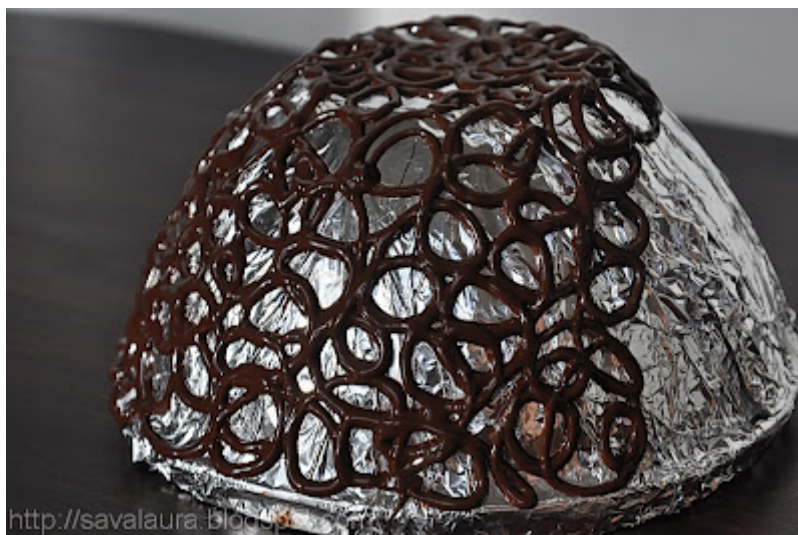
Desigur, o puteti topi si la bain-marie, o tehnica pe care ar trebui sa o puna in practica mai ales gospodinele incepatoare ☐

Lasati ciocolata sa se raceasca 2-3 minute, dupa care puneti-o intr-o pungă (sa nu fie foarte subtire, fiindca se rupe) si, cu ajutorul unei foarfeci, taiati unul din colturile pungii (cam 2 mm. nu mai mult).

Incepeti „ornarea” bolului, din mijloc catre margini:



Daca va ajuta, puneti mana stanga in interiorul bolului, invartind bolul dupa plac, iar cu mana dreapta ornati (daca sunteti stangaci, treburile vor sta exact invers, bineinteles ☐ )



Dupa ce tot bolul e acoperit, se pune la frigider pentru 10 minute.

Se procedeaza la fel cu ciocolata alba, adica se face un strat de ciocolata alba peste cel negru:



Eu, de data asta, m-am jucat putin cu stratul alb si am creat „carlioni” de ciocolata, in loc sa acopar tot bolul cu filigran alb. E frumos si asa, acoperit partial, dar si ca cel clasic, din pozele de prezentare (de mai sus).



Se mai pune pentru inca 15 minute in frigider.  
Se scoate apoi si se aseaza pe un platou:



### **Finalizare:**

Rupeti, putin cate putin, folia, incepand de la margini si trageți catre centru cu grija. Se poate ca in unele locuri, cosuletul sa tina rezistentă, dar inlaturati folia incet sau taiati cu cutitul partea care „ține”:



Inlaturati cu grija folia din interior:



Unde e nevoie, insistati cu varful unui cutit (cu delicatete, totusi :D)



„Cosuletul” gata!!!! ☐  
Pregatit pentru a fi umplut:



Cu unele dintre aceste delicatese mici (si mai am cateva idei)

**Trufe cu Nutella**

**Bomboane Mozart**

**Trufe de ciocolata**

**Bomboane Raffaello**

Aici aveti pozele vechi, in care apare cosuletul umplut cu **trufe din piure de castane** ☐





Reteta preluata de la Simona B.