كرة الفراولة بالشوكولا



الكمية تكفي 4 إلى 5 أشخاص

المقادير:

كيلوغرام من الفراولة (الفريز) الحمراء مع أعناقها

500 غ من الشوكولا السوداء

ليمونة هندية

ورق ألمنيوم.

التحضير:

تغسل الفراولة وتجفف بمحارم المطبخ الورقية، شرط إبقاء أعناقها الخضراء ملتصقة بها.

تذوب الشوكولا في المايكروويف شرط ألا تحترق.

تلف الليمونة الهندية بورق الألمنيوم للحصول على شكل كرة. يوضع القليل من الشوكولا في قعر ورق الألمنيوم للصق الكرة بالصينية.

يغمس نصف كلّ حبة فراولة في الشوكولا، وتغرز حبات الفراولة بالقرب من بعضها البعض على ورق الألمنيوم للحصول على شكل جميل ولا تبقى مساحات فارغة ظاهرة للعيان.

توضع هذه الكرة المزينة في وسط الصينية المزينة بأنواع أخرى من الفاكهة قبل التقديم.