Uczniowie Zespołu Szkół nr 1 im. C. K. Norwida w Świdniku poczuli słodki smak zwycięstwa. Spróbowali swoich sił w konkursie pod hasłem "Desery Europy", zorganizowanym przez Stowarzyszenie Polskich Kucharzy i Cukierników w Lublinie.

Tematem konkursu było przygotowanie deseru na bazie śmietany i czekolady, nawiązującego do znanego przysmaku europejskiego. Ta delikatna sfera okazała się dobrym polem do popisu. Rywalizacja uczniów szkół gastronomicznych odbyła się 26 maja 2010 r. w cukierni "Chmielewski". Jury ogłosiło werdykt podczas festynu na Placu Litewskim w Lublinie.

Pierwsze miejsce wywalczyły uczennice klasy drugiej Technikum nr 2 w zawodzie technik żywienia i gospodarstwa domowego - Ewelina Frańczyk i Katarzyna Sierdak. Przygotowany przez nie deser o frywolnej nazwie zachwycił jurorów smakiem i wyglądem.

Życzymy dalszych sukcesów i czekamy na nowe inspiracje kulinarne!

Czekoladowa pokusa z Norwida

Truskawki, czekolada i śmietana – Francja, Belgia i Polska – deser na miarę Europy

Składniki:

Porcja na

- śmietana 36% - 0,5 l
- cukier puder – 3 łyżki
- cukier waniliowy -1 szt
- rum 3 łyżki
- sok z cytryny
- galaretka truskawkowa – 1 szt.
- 0,5 szkl. gorącej wody
- truskawki 0,5kg
- czekolada 3 szt.
- listki mięty

Sposób wykonania:

Uwaga! Aby śmietana dobrze się ubiła musi być mocno schłodzona, najlepiej prosto z lodówki. Metalową miskę, w której będziemy ją ubijać, można przedtem wstawić do zamrażarki.

- Ubić **śmietanę**: W trakcie ubijania śmietany dodać cukier, cukier waniliowy, rum, sok z cytryny. Gdy stanie się puszysta, nie przedłużać ubijania. Trzymać w lodówce.

- **Galaretkę** rozpuścić w pół szklanki wody.
- **Truskawki** pokroić w drobną kosteczkę i połączyć z chłodną galaretką.
- **Płatki czekoladowe**: czekoladę rozpuścić w naczyniu wstawionym w garnek z gorącą wodą, wystudzić nadając dowolnym kształt po wylaniu cieniutko na gładką chłodną powierzchnię.

Kolejność układania:

- **Ubitą śmietanę** wycisnąć na talerz.
- Ułożyć na niej **płatek czekolady.**
- Wycisnąć na niego **bitą śmietanę.**
- Wyłożyć **truskawki z galaretką.**
- Przykryć kolejnym **płatkiem czekolady.**
- Następnie **bita śmietana.**
- Potem **płatek czekolady.**

Dekoracja: bita śmietana, truskawka, listek mięty, wiórki czekolady.

Sos: likier miętowy (lub półwytrawne wino musujące i sok truskawkowy).

Smacznego!