

ENTEOCZEKOLADA

by *cjuchu*

Jeśli lubisz szamać gribenki, ale Twoje brzuchy, na sam dźwięk tego smaku dostają kaczej wysypki, koniecznie przeczytaj ten **text**. Opisałem w nim, jak domowym sposobem przygotować grzybową czekoladę z czekolady i grzybów, tak by Twoje brzuchy już nigdy nie musiały kaczyć się przed wysypką.

Metodą tą można szybko przygotować porcję lub kilka porcji enteoczokolady nie wychodząc z kuchni. Poniższy opis powstał przy okazji przygotowywaniu dwóch jednorazowych porcyjek, z których każda składała się z trzech kostek czekolady i niezliczonych drobin zmielonych grzybów. Z czekolady na poniższym zdjęciu można przygotować bilety dla czterech podróżników. Foremka została wygnieciona ze sreberka owijającego czekoladę.



Do przygotowania potrzeba ususzonych psylogrzybów i czekolady **bez nadzienia**, może być z orzechami. Widoczna poniżej porcja grzybów *p.cubensis-huautla*, została uaktualniona w sześciu kostkach czekolady.



Proceder zaczynamy od zmielenia grzybów. W tym celu najlepiej wykorzystać młynek do kawy, ale z braku można i ręczny młynek do pieprzu, moździerz, a w ostateczności dwa kamienie (byle nie

granaty, skoro już o arsenale mowa). W tym ostatnim przypadku trzeba jednak opuścić kuchnię.

Na poniższym zdjęciu widać zmieloną porcję grzybów. Niestety ruskość młynka będącego w posiadaniu, nie pozwoliła zrobić tego dokładnie, ale nawet tak grube drobiny nie były wyczuwalne w przygotowanej czekoladzie.



W celu połączenia grzybów z czekoladą trzeba doprowadzić ją do stanu płynnego. Ogólnie mówiąc, aby właściwie ją rozpuścić, trzeba ją umieścić w odpowiedniej temperaturze. Temperatura nie może być za wysoka, ponieważ cukier zawarty w czekoladzie szybko zamieni się w karmel, ani za niska ponieważ czekolada się nie rozpuści. Im dłużej męczymy czekoladę w zbyt wysokiej temperaturze, tym więcej cukru zmienia się w karmel, przez co czekolada staje się coraz twardsza, co uniemożliwia wymieszanie jej ze zmielonymi grzybkami.

Dlatego czekolady nie należy rozpuszczać ani w garnku ani na patelni. Poniżej dwa zdjęcia: po lewo czekolada potraktowana patelnią - bardzo szybko zamieniła się w karmel, po prawo czekolada wystawiona na odpowiednią temperaturę - pięknie się upłyniła.



Tak więc łamiemy czekoladzie kostki i wrzucamy je do szklanego naczynia.
W tym przypadku jest to duralexowy szklanko-kubek.



Naczynie wkładamy do jakiejś miski lub garnka i wlewamy do niego wrzątek. Jak nie widać na poniższym zdjęciu, woda wlana jest jedynie do miski. Do szklanki z kostkami niczego na razie nie wlewamy. W celu zmniejszenia stygnięcia i zwiększenia temperatury w kubku z czekoladą, całość przykrywamy talerzem lub, w przypadku garnka, pokrywką i czekamy aż czekolada się rozpuści.



Do rozpuszczonej czekolady wsypujemy zmielone grzyby i mieszamy je z czekoladą.

Ponieważ wsypana masa jest sucha, czekolada traci płynną konsystencję. Jeśli chcemy posłużyć się czekoladą do wypełnienia formy, należy zwiększyć jej współczynnik upłynnienia ;) Wystarczy dolać trochę ciepłego płynu. Jeśli woda w misce/garnku jest czysta to można z niej skorzystać, ale można również dolać ogrzanego mleka.

Dolewany płyn musi być ciepły, w przeciwnym wypadku czekolada zastygnie w kubku.

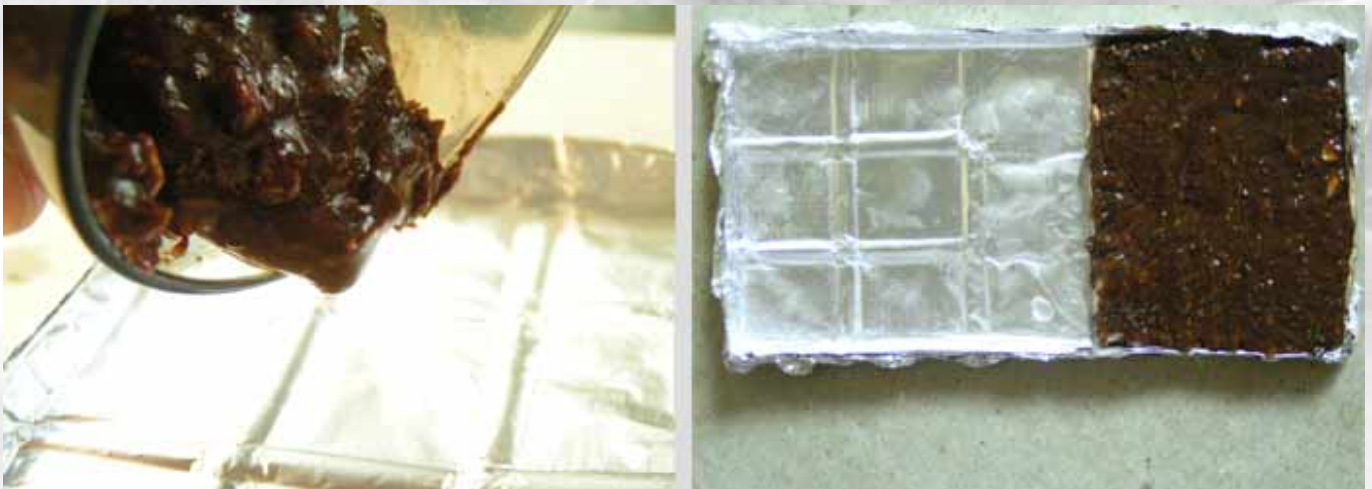
Jeśli cały zabieg wykonujemy starannie i w miarę powoli, może zaistnieć konieczność dolania dodatkowej porcji wrzątku do miski, celem dogrzenia czekolady.



Kubek z kostkami czekolady można ewentualnie włożyć do garnka z wrzątkiem, i postawić na gazie. Trzeba jedynie tak zdozować temperaturę, by nie skarmelizować lub co gorsza nie zwęglić czekolady. Przy saunie pozagazowej nie ma możliwości skarmelizowania, ponieważ nie osiąga się tak wysokiej temperatury, dlatego jest to sposób pewniejszy.

Po doprowadzeniu czekolady do właściwej płynności przelewamy ją w formę, lub w cokolwiek, i wstawiamy do lodówki celem szybszego skrzepnięcia. Jeśli za bardzo rozrzedzimy czekoladę, to może nie skrzepnąć. Dlatego rozrzedzać trzeba z wyczuciem.

Informujemy pozostałych operatorów lodówki, o "to~~x~~yeczności" umieszczonego w niej ładunku, ponieważ nie chcemy przypadkowiczów ściągać z księżyca, i czekamy aż czekolada skostnieje.



I gotowe. Zdjęcie poniżej na lewo - czekolada w "formie" przed lodówką, ułaskana łyżeczką, a na prawo po lodówce - skrzepiona i dyskretnie formą naznaczona. Smak grzybów został wyeliminowany całkowicie, co mogą potwierdzić palce na najniższej fotografii.



_ Voila und el Bon Appetit _

