



JERNEJ KITCHEN

ŠAMPANJEC Z JAGODAMI

Šampanjec z jagodami je čudovita pijača za posebne priložnosti, valentinovo in silvestrovo. Narejen v minutah in vedno očara vse ljubljene.

ZA 6 OSEB
PRIPRAVA: 10 MINUT

ŠAMPANJEC Z JAGODAMI

250 g jagod

2 žlici sladkorja

1 čajna žlička limoninega soka

30 g temne čokolade

750 ml šampanjca

TOOLS AND EQUIPEMENT

rezalna deska

kuhinjski nož

šest kozarcev za penino

skodelica

PRIPRAVIMO JAGODE

Jagode očistimo. Šest jagod prihranimo, ostale narežemo na četrtine. Narezane jagode damo v skledo in dodamo žlico sladkorja in limonin sok. Premešamo in postavimo na stran za pet minut, da se jagode macerirajo, spustijo sok. Z vilico dobro pretlačimo jagode. Poljubno lahko uporabimo tudi blender ali palični mešalnik.

PRIPRAVIMO DEKORACIJO

Čokolado stopimo v mikrovalovni pečici ali nad kozico z vrelo vodo. Čokolado damo v manjšo skodelico. Vrh vsakega kozarca potopimo v skodelico s stopljeno čokolado, da nastane lep čokoladni rob. Kozarce postavimo na stran, da se čokolada strdi. Preostalih šest jagod pa zarezemo in povaljamo v žlici sladkorja.

NASVET

Poljubno kozarce postavimo v hladilnik za eno minuto, da se hitreje strdi čokolada.

POSTREŽEMO

Jagodno mešanico razporedimo med šest kozarcev in dotočimo šampanjec. Okrasimo s sladkorjem povaljano jagodo in postrežemo.