

(odc.45) bakłażany z czekoladą

Przepis z programu [Przekrety Jamiego Olivera](#) (odc.45)

ilość osób: 6

trudność: **łatwe**

Składniki

10-12 małych, wąskich bakłażanów

Sos

4-5 łyżek (60-75 ml) brandy

500 ml śmietany kremówki

3-4 łyżeczki (15-20 ml) cukru

200 g gorzkiej czekolady (70% kakao)

Nadzienie

225 g serka ricotta

115 g owoców kandyzowanych

1 łyżka (15 ml) cukru

115 g gorzkiej czekolady (70% kakao)

Dodatkowo

maliny

Przygotowanie

Zagotować wodę w rondlu. Ułożyć bakłażany pojedynczą warstwą w bambusowym koszyku lub we wkładce do gotowania na parze i umieścić na rondlu. Przykryć i gotować na parze ok. 5 minut, aż będą miękkie. Zdjąć z rondla i ostudzić.

Przygotować sos

Wlać brandy na patelnię i gotować na małym ogniu ok. 1 minuty. Można zapalić, ale wówczas należy od razu wyłączyć gaz. Zdjąć patelnię z ognia, wlać śmietanę i wsypać cukier, zamieszać. Poczekać aż śmietana się zagrzeje, powinna być letnia. Pokroić czekoladę na kawałki i wrzucić do śmietany, zamieszać.

Przygotować nadzienie

Przełożyć serek do miseczki. Posiekać owoce kandyzowane i czekoladę, dodać do serka. Wsypać cukier i wszystko razem dobrze wymieszać. Naciąć bakłażany wzdłuż i nałożyć łyżeczką nadzienie.

Ułożyć bakłażany w misce tak, by ogonki sterczały do góry. Wymieszać sos trzepaczką. Dużą łyżką wylać na bakłażany tyle sosu, aby nie przykryć ogonków. Wstawić do lodówki na minimum 3 godziny, a najlepiej na 2 dni.

Nakładać łyżką porcje bakłażanów na talerze i podawać z malinami.

© Jamie Oliver