

Δαμάσκηνα νεμιστά με σοκολάτα



αυτό το αριστοκρατικό κέρασμα δεν θα χρειαστείτε πάνω από μισή ώρα.

Υλικά

- 30 δαμάσκηνα ξερά, χωρίς κουκούτσια (μεγάλα και μαλακά)
- 60 γρ. κρέμα γάλακτος 35%-36% λιπαρά
- 170 γρ. κουβερτούρα 50%-55% κακάο, λιωμένη σε μπεν-μαρί
- 80 γρ. βούτυρο αγελάδας, σε θερμοκρασία δωματίου (να είναι μαλακό)
- 100 γρ. κακάο

Βάρος: 440 γρ., **Προετοιμασία:** 30', **Αναμονή:** 1 ώρα

Ζεσταίνουμε ελαφρώς την κρέμα γάλακτος και προσθέτουμε τη λιωμένη σοκολάτα. Ανακατεύουμε καλά και αφήνουμε το μείγμα να χλιαρύνει αλλά όχι να κρυώσει εντελώς και να πήξει. Προσθέτουμε έπειτα λίγο-λίγο το βούτυρο και ανακατεύουμε μέχρι να σχηματιστεί μια λεία κρέμα. Γεμίζουμε με αυτή την κρέμα τα δαμάσκηνα χρησιμοποιώντας για ευκολία μια σακούλα κορνέ. Τα αφήνουμε για 1 ώρα στο ψυγείο.

Έπειτα τα βουτάμε στο κακάο, τα τινάζουμε να πέσει η περίσσεια και τα διατηρούμε στο ψυγείο ή σε δροσερό μέρος για μία εβδομάδα περίπου.

Πηγή: steliosparliaros.gr