

زمن التحضير : 60 دقيقة

المقادير:

- 1 ثمرة قرع عسلي (يقطين) متوسطة الحجم (مقشرة ومقطعة الى مربعات) .
- 1 كوب ماء
- 1/4 كوب سكر (أو حسب الرغبة) .
- 1 ملعقة صغيرة من مسحوق القرفة (أو حسب الرغبة) .
- 1 رشة جوزة الطيب .
- 1 ملعقة صغيرة جنزبيل. (المقشر والمبشور) .
- 200 جرام شوكولاتة بيضاء (إلى جانب المزيد منها للتزيين) .
- 100 مللي من كريمة الطهي .

طريقة التحضير :

- 1-** توضع مكعبات القرع في وعاء كبير ويضاف إليها كوب من الماء .
- 2-** يوضع الوعاء على نار هادئة وتترك مكعبات القرع حتى تطهى وتكتسب الطراوة المطلوبة. تقلب من حين الى اخر للتأكد من طهيها بالتساوي.
- 3-** يرفع القدر من على النار بعد ان تصحح المكعبات طرية ومن السهل هرسها، ويصفى القرع في مصفاة . ويضغط عليه بملعقة خشبية للتخلص من السوائل الزائدة.
- 4-** يعاد مهروس القرع إلى القدر ويضاف إليه السكر تدريجيا. يقلب السكر مع مهروس القرع على نار هادئة . يستمر في التذوق حتى يصل إلى درجة الحلاوة المطلوبة ويذاب السكر بالكامل. تضاف التوابل ويخلط. تطفأ النار ويترك جانبا.
- 5-** لإعداد صوص الشوكولاتة البيضاء، يكسر 150 جرام من الشوكولاتة البيضاء وتوضع في قدر حراري مضافا إليه الكريمة. يوضع قدر الشوكولاتة على وعاء يحتوي على الماء المغلي ويقلب من وقت إلى آخر حتى تذوب الشوكولاتة. يرفع من على النار بعد ذوبان معظم الشوكولاتة ثم يقلب مرة أخرى بعيد عن الحرارة حتى يصبح صوص ناعم.

6- يبشر القليل من شرائح الشوكولاتة من على الجزء المتبقي باستخدام مقشرة الخضروات. يمكنك الاستعانة بالشوكولاتة المبشورة الجاهزة.

7- يعبأ القرع في أكواب، يرش صوص الشوكولاتة البيضاء الدافئة على الوجه، ثم يزين بشرائح الشوكولاتة أو مسحوقها والقليل من القرفة. يقدم على الفور