



Marmellata di Kiwi e Cioccolata

Ingredienti

- 1 kg di kiwi
- 500 g di zucchero
- 500 g di cioccolato fondente
- 1/2 limone spremuto

Un pomeriggio una mia amica mi ha regalato una grande busta di kiwi, non sapendo come consumarli ho cercato un'idea nel web e ho trovato su un blog questa ricetta che ha catturato la mia attenzione. Il mio intuito è stato premiato perché è davvero buonissima.

Per preparare la marmellata di kiwi e cioccolato bisogna prima sbucciarli e poi eliminare la parte centrale togliendo i semi, ovvio, ne rimarranno comunque parecchi.

Ridurli in pezzi e mettere a macerare una notte insieme al succo di limone e lo zucchero.

La mattina dopo riprendere la frutta e porre sul fuoco, portare a ebollizione e mescolare fino a quando la marmellata sarà pronta.

Per verificarne la cottura consiglio di versare un cucchiaino di marmellata su un piattino di porcellana, attendere che si freddi e inclinando il piatto se la marmellata scende non è ancora pronta, se invece non cola allora la cottura è ultimata.

A cottura ultimata spegnere il fuoco e aggiungere la cioccolato tagliata a pezzi e scioglierla mescolando. Versare il composto nei vasetti di vetro che avrete in precedenza bollito 30 minuti e riempirli fino all'orlo. Se la marmellata è molto calda potete mettere un cucchiaino d'acciaio nel vasetto di vetro, questo servirà a non farlo incrinare durante il contatto. Chiudere i vasetti e capovolgere fino a che saranno freddi.

La marmellata di kiwi e cioccolato è pronta per essere gustata.

Fonte della ricetta: Dulcis in Furno.