Czekoladowe ravioli z farszem cynamonowo-gruszkowym

Składniki

- śmietana kremówka
- odrobina soku z cytryny
- szczypta cynamonu
- 250 g mąka pszenna
- 3 łyżki kakao
- 0.5 szklanki woda
- 1 tabliczka czekolada biała karmelowa
- 150 ml śmietana kremówka
- 1 opak. serek mascarpone
- 1 łyżeczka cukier puder
- 1 szt. gruszka
- 2 łyżki cukier

Sposób przygotowania

CIASTO: cukier rozpuszczamy w gorącej wodzie. Mąkę mieszamy z kakao i dolewamy wodę z cukrem. Ugniatamy ciasto aż będzie elastyczne. Przykrywamy ściereczką i zostawiamy na pół godziny. Ciasto kroimy na pół. Jedną część ugniatamy i wałkujemy na cienko. Potem to samo robimy z drugą połową ciasta. Na cieście w równych odległościach układamy po łyżeczce farszu. Przykrywamy drugim płatem ciasta. Wykrawamy nasze ravioli nożem lub specjalna wykrawaczką nasze ravioli z nadzieniem w środku. Gotujemy w osolonej wodzie do wypłynięcia na wierzch. SOS KARMELOWY: czekoladę rozpuszczamy w kąpieli wodnej. śmietanke podgrzewamy. dolewamy do czekolady i mieszamy. FARSZ DO RAVIOLI: Ubijamy śmietankę mikserem. dodajemy serek, sok z cytryny, cynamon i cukier puder. Mieszamy wszystko. Kroimy gruszkę w kostkę i dodajemy do farszu. delikatnie mieszamy.