

Čokoládová povidla III.

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 2

- Hořká čokoláda s obsahem 60% kakaá 100 g
- Máslo 2 lžíce
- Vanilkový cukr 1 ks
- Švestková povidla 200 g
- Mletá skořice 1.2 lžička
- Mleté hřebíčky 3 ks
- Rum dle chuti 0.5 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Čokoládu nalámejte do rendlíku, přidejte máslo a zahřívejte ve vodní lázni do hladkého krému. Přelijte do mísy, vmíchejte cukr, vidličkou našlehaná povidla, skořici i hřebíček. Umíchejte do hladkého krému, vmíchejte rum dle chuti a plňte do skleniček. Uchovávejte v lednici.