

Zapečené jahody s čokoládou II.

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Zmrazené jahody Dione 350 g
- Citronová kůra 1 ks
- Bílá čokoláda 100 g
- Smetana ke šlehání 150 ml

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Mražené jahody rozdělte do 4 zapékacích misek nebo do jedné větší a posypte je nastrouhanou kůrou z citronu. Smetanu zahřejte v kastrůlku až k bodu varu a horkou ji nalijte na čokoládu, kterou jste si nalámali na kousky. Nechte asi 3 minuty stát a pak promíchejte, až se čokoláda úplně rozpustí. Potom nechte směs ještě chvíli odstát, aby trochu zhoustla. Gril v troubě zapněte na nejvyšší teplotu a asi 5 minut rozehrívajte. Čokoládovou smetanou přelijte ovoce a takto připravený dezert posypte trochou moučkového cukru a vložte jej pod gril. Zapékejte 2-3 minuty, dokud povrch nezezlátne. Dezert můžete ozdobit snítkou čerstvé máty a okamžitě podávejte.