

Čokoládové košíčky s kandovaným ovocem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- čokoláda 250 g
- **na ozdobu**
- kandované ovoce 1 ks
- **směs**
- vlašské ořechy 150 g
- vejce (L) 1 ks
- polotučné mléko 1 dl
- cukr 120 g
- kandované ovoce 50 g
- rum 2 lžice

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Ořechy a kandované ovoce na velmi drobno nasekáme.

Do hrnce nalijeme mléko, přisypeme cukr a mícháme za stálého ohřívání, dokud se cukr zcela nerozpustí. Přidáme ořechy, ovoce, celé vejce a na mírném plameni nebo ve vodní lázni prohříváme tak dlouho, dokud směs nezhoustne.

Směs odstavíme, přidáme rum a necháme mírně vychladnout. Mléčnou směs pak rozdělíme do

papírových košíčků a přelijeme hořkou rozpuštěnou čokoládou, nahoru dáme kousky kandovaného ovoce na ozdobu.

Čokoládové košíčky necháme v chladu dobře ztuhnout.