

Čokoládové ovocné hrudky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **na obalení**
- čokoládová poleva 1 ks
- **na ozdobu**
- cukrové zdobení 1 ks
- **podle potřeby**
- sušené meruňky 1 ks
- rum 1 ks
- sušené švestky 1 ks
- sušené datle 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Sušené švestky, datle a meruňky bez pecek namočíme na 30 minut do rumu. Pak slijeme a necháme ovoce dobře okapat.

Mezitím si rozehrějeme čokoládovou polevu a ovoce v ní kousek po kousku namáčíme. Klademe na alobal, sypeme zdobením a necháme zatuhnout. Podle mého názoru je ovoce lepší obalovat v hořké čokoládové polevě, ale samozřejmě lze použít mléčnou či bílou.

Čokoládové ovocné hrudky uchováváme v chladu.

