

Jemná švestková čokoláda

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- kakao 100 g
- vanilkový cukr 1 ks
- cukr 1 kg
- švestky 1.2 kg
- **podle chuti**
- rum 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Nejdříve švestky vypeckujeme a potom je nameleme na jemnou kaši na masovém strojku, můžeme je i rozmixovat. Rozemleté švestky smícháme s cukrem, vanilkovým cukrem a kakaem. Švestkovou směs necháme 24 hodin v chladnu odležet.

Odleženou švestkovou směs promícháme a dáme vařit asi na 20 - 25 minut. Ještě vařící plníme do malých zavařovacích skleniček, navrch každé švestkové čokolády dáme podle chuti 1 lžičku rumu, zavíčkujeme a otočíme dnem vzhůru jako u marmelády.

Švestková čokoláda se výborně hodí k potření různých perníků nebo bábovek.