

Švestky v rumu II

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: alace



Suroviny

Porce: 10

- rum 500 ml
- sušené švestky 250 g
- mandle 200 g
- čokoláda na vaření 100 g
- ztužený tuk 70 g
- horká voda 5 lžíce

Doba přípravy: 18 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření v páře

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Švestky ponoříme do rumu a necháme přes noc vyluhovat, stačí 4-6 hodin.

Mandle spaříme horkou vodou a oloupeme je, každou mandli vsuneme do rumem nasáklé švestky.

Ve vodní lázni rozpustíme čokoládu v tuku, přidáme horkou vodu a dobře rozmícháme. V této polevě obalíme plněné švestky.