

Čokoládové ovoce

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Mléčná poleva 1 ks
- Hořká poleva 1 ks
- Hroznové víno 10 kulička
- Kiwi 2 ks
- Ananas 1 ks
- Banány 2 ks
- Citrónová šťáva 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Postup:

Polevy rozpustíme každou zvlášť ve vodní lázni. Omyjeme hroznové víno, kiwi oloupeme, rozčtvrtíme a pokrájíme na plátky. Ananas okrájíme, rozčtvrtíme, dřeň vyřízneme a nakrájíme na malé kousky. Banány oloupeme, velké pokrájíme na šikmé plátky, malé ponecháme celé a pokapeme je citronovou šťávou, aby nezhnědly. Ovoce rozdělíme na poloviny, jednu máčíme v hořké polevě, druhou v mléčné. Pak necháme polevu zaschnout na mřížce a uložíme do chladna.