

Utopená kobliha

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 1

- Kobliha plněná čokoládou 1 ks
- Šodó - hotové (nebo vanil.pudink) 200 ml
- Maliny - čerstvé 2 hrst
- Cukr 1 lžička
- Calvados 1 lžička

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

V malém hrnci ohřejte šodó (nebo uvařte pudink podle návodu). Polovinu malin smíchejte s cukrem a alkoholem a na mírném ohni je prohřejte, aby pustily šťávu. Do sklenice nejdřív nalijte ohřáté maliny a lžičkou jimi polijte vnitřní stěny. Pak pomalu přidejte polovinu šodó (nebo pudinku), položte na něj koblihu a nakonec dezert dozdobte neohřátými malinami a zbývajícím šodó.