

Czekośliwka, czyli powidła czekoladowo-śliwkowe



DIANA RUSIŁOWICZ



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Na 2 średnie słoiczki:

śliwki	1 kilogram
cukier	0.5 szklanki
czekolada 80%	100 gramy

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyte śliwki (już bez pestek), pokroić w kostkę i przełożyć do garnka z grubym dnem oraz kilkoma łyżkami wody. Wsypać cukier.

Całość doprowadzić do wrzenia, a następnie gotować około 1 godziny (albo do uzyskania pożądanej konsystencji) na niewielkim ogniu - co jakiś czas należy przemieszać, aby się nie przypaliły.

Po tym czasie należy dodać czekoladę uprzednio połamaną na mniejsze kawałki. Wszystko razem bardzo dokładnie wymieszać i podgotować przez kolejne 5 minut.

Czekośliwka jest już gotowa do spożycia i po ostudzeniu należy przechowywać ją w lodówce.

Powidła można też umieścić w słoikach, szczelnie zamknąć, a następnie słoiki umieścić do góry dnem i w taki sposób pozostawić do całkowitego ostygnięcia.

Jeśli planujecie zrobić większe zapasy na zimę, to polecam 20 minutową pasteryzację.