

Deser śliwkowy



MNIAM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

śliwki węgierki	600-700 g
cukier	3 łyżki
czekolada gorzka	1/2 tabliczki
śmietana 30%	2 szkl
cukier puder	2 łyżki
orzechy laskowe	ok 5 szt
wódka	50 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Wypestkowane śliwki włożyć do garnka, wsypać cukier i podgrzewać. Można podlać odrobiną wody. Smażyć ok 10min, aż śliwki zaczną się rozpadać.
- KROK 2** Śliwki zmiksować. Podzielić mus w proporcji 2/3 i 1/3. Do większej części dodać kawałki czekolady. Mieszając delikatnie podgrzewać, aż czekolada się rozpuści, dodać wódkę i dobrze wymieszać. Rozlać do pucharków.
- KROK 3** Dobrze schłodzoną śmietankę ubić na sztywno. Odłożyć ok 1/3 ubitej śmietanki, do której dodać cukier puder i wymieszać mikserem. Do pozostałej śmietanki dodać mus śliwkowy.
- KROK 4** Na warstwę śliwek z czekoladą nakładać warstwę śmietanki z musem śliwkowym. Samą bitą śmietaną włożyć do rękawa cukierniczego i udekorować deser. Posypać startymi orzechami laskowymi. Podawać schłodzone. Smacznego!