

Konfitura czekoladowo-wiśniowa



CZEKOLADKA_M



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wiśnie	1,3 kg
cukier	600 g
ciemne kakao	2 łyżki
mleczna czekolada	100 g
wanilia	1 laska

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wiśnie umyć i wypestkować. Zasypać cukrem, odstawić na całą noc. Następnego dnia dodać połamaną na kawałki czekoladę, kakao oraz nasiona z wanilii. Zagotować. Gotować na małym ogniu ok. 2 godz. Odstawić na całą noc. Następnego dnia gotować kolejne 2 godziny na małym ogniu, często mieszając. Konfiturę przełożyć do wyparzonych słoiczków, szczelnie zakręcić i odstawić do góry dnem na całą noc.