

Czekoladowe śliwki



MMICHALOWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

śliwki suszone	250 g
gorzka kuwertura	200 g
winiak	200 (armagnac)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

śliwki nakłuwamy. Układamy w naczyniu i zalewamy winiakiem. Pozostawiamy ok godziny, a następnie wyjmujemy osączamy i osuszamy.

Kuwerturę siekamy i topimy na parze. Studzimy do temp. pokojowej. Śliwki zanurzamy, rozkładamy na papierze i pozostawiamy do zastygnięcia.