Puchar brzoskwiniowo - lodowy



MONIKA192

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

brzoskwiń w syropie	1 puszka
śmietany kremowej	1 szklanka
utartej, gorzkiej czekolady	1 łyżka
wina	100 ml
mąki ziemniaczanej	1 łyżeczka
cukier	do smaku
sok z cytryny	do smaku
lody	8 kulek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Odsączone brzoskwinie ułożyć w szerokich pucharkach stroną przecietą do góry.
Przygotowanie sosu: do soku, odsączonego z brzoskwiń, dodać wino, zagotować, połączyc z mąką ziemniaczaną, rozprowadzoną w niewielkiej ilości zimnej wody, zagotować i trzymać na ogniu przez minutę, by mąka straciła smak surowizny. Sos doprawić do smaku sokiem z cytryny i cukrem, odstawić do przechłodzenia.
Przed podaniem deseru ubić smietanę. Owoce polać zimnym sosem, do wgłębień po pestkach włożyć lodowe kulki, całość przybrać śmietaną i posypać utartą czekoladą.

Smacznego!!!!