

Śliwkowy deser z pierniczkami i czekoladą



MNIAM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Deser:

| | |
|-----------------------------|------------|
| śliwki węgierki | 500 gramów |
| cukier trzcinowy | 2 łyżki |
| gorzka czekolada | 50 gramów |
| śmietana kremowa 30% | 1 szklanka |
| cynamon | 1 szczypta |
| cukier puder | 1 łyżka |
| pierniki | 100 gramów |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pierniki rozkruszyć w rozdrabniaczu, odkładając jeden piernik do dekoracji.

Śliwki umyć i wypestkować. Przełożyć do garnka, wsypać cukier trzcinowy i podgrzewać na małym ogniu. Smażyć, aż puszczą sok i zaczną się rozpadać. Zdjąć z ognia i zmiksować blenderem.

Odlać pół szklanki i odstawić. Resztę śliwek wstawić ponownie na ogień i dodać kostki czekolady. Mieszając delikatnie podgrzewać, aż czekolada się rozpuści.

Na dno szklaneczek wsypać połowę rozkruszonych pierników, wlać warstwę śliwkową, wsypać pozostałe pierniki i odstawić do przestudzenia.

Dobrze schłodzoną śmietankę kremową ubić na sztywno z cukrem pudrem i cynamonem. Wlać odłożony mus śliwkowy i zmiksować.

Krem przełożyć do rękawa cukierniczego z końcówką dużej gwiazdy i nałożyć na warstwę piernikową.

Udekorować deser kawałkiem piernika. Smacznego :)