

Brzoskwinie z niespodzianką



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

brzoskwinie w puszcze	1 puszka
czekolada gorzka	1 opakowanie
orzechy włoskie	1 opakowanie
bita śmietana	1 opakowanie
kajmak	1 opakowanie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Danie na szybki podwieczorek - czyli to co miałam pod ręką :)

Brzoskwinie odcedzamy z soku. DO każdej brzoskwini wkładamy kostkę czekolady gorzkiej. Masę kajmakową podgrzewamy i roztapiamy. Gotową polewamy czekoladę. Wkładamy do piekarnika na ok 5-10 min. na 80°C. Bita śmietaną zapęnlamy resztę brzoskwini. Orzechy i czekoladę (1 kostka - jedna brzoskwinia) siekamy drobno lub trzemy na tarce o małych oczkach i posypujemy po bitej śmietanie i ponownie polewamy masą kajmakową. Smacznego !!