

# Chlazený avokádový zákusek



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 5h 10min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 5h 30min , Porce: 8

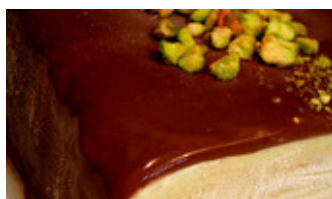
**3708** kalorií , **50 g** cukrů , **330 g** tuků , **26 g** bílkovin

**Autor:** Milena

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/chlazeny-avokadovy-zakusek>

## Příprava

Avokádo oloupeme, vyjmeme pecku, nakrájíme na kousky a rozmixujeme. Avokádové pyré propasírujeme přes síto do mléka. Přidáme vanilkový cukr, přivedeme k varu a vaříme 10 minut. Poté přidáme cukr, 200 g másla a vaříme, dokud se máslo zcela nerozpustí. Směs vlijeme do formy a vložíme na 5 hodin do ledničky, aby ztuhla. Ve vodní lázni rozpustíme čokoládovou polevu a 30 g másla. Vše důkladně promícháme, aby se čokoládová směs spojila. Ztuhnutý zákusek vyjmeme a polijeme čokoládovou hmotou. Nakonec posypeme oloupanými a nasekanými pistáciemi.



## Ingredience

- 700 g avokáda
- 500 ml mléka
- 1 vanilkový cukr
- 80 g cukru krystalu
- 230 g másla
- 75 ml čokoládové polevy
- 50 g pistácií

## Kategorie

Výjimečný den, Italská, Vegetariánská, Léto, Finančně náročnější, Ovoce, Něco extra, Labužník, Dezert