

Opilé švestky v čokoládě



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 1 dní 1h 0min , Čas vaření: 5min

Celkový čas: 1 dní 1h 5min , Porce: 10

812 kalorií , 0 g cukrů , 37 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: Vera

Odkaz: <https://srecepty.cz/opile-svestky-v-cokolade>

Příprava

Švestky si den předem namočíme do rumu. Druhý den je scedíme a do každé vložíme jednu mandličku (někdy je docela komplikované najít otvor, kudy prošla pecka ven). Pak švestky obalíme v čokoládové polevě, kterou si připravíme z čokolády na vaření, vody a hery (klidně ji můžeme udělat dle souvisejících receptů nebo zakoupit již hotovou polevu v obchodě). Švestky obalené v čokoládě hned obalujeme v rozemletých lískových jádrech nebo ve zbytku blanširovaných mandlí. Pokud by nám došly mandle i oříšky, zbytek švestek klidně obalíme v rozemletých bebe sušenkách a nijak tím nezkažíme samotný výsledek. Necháme dobře ztuhnout v lednici, kde je i uchováváme.

Ingredience

- ✓ 1 balení sušených švestek
- ✓ 1 balení blanširovaných mandlí
- ✓ 2 balení lískových jader
- ✓ 2 čokolády na vaření
- ✓ 50 g Hery
- ✓ 5 lžic vody
- ✓ 200 ml rumu

Kategorie

Halloween, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Ovoce, Klasika, Rodina, Cukroví

