

# Švestková čokoláda na vaření



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 50min  
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 6

**2604** kalorií , **250 g** cukrů , **42 g** tuků , **63 g** bílkovin

**Autor:** notburga

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/svestkova-cokolada-na-vareni>

## Příprava

Omyté a vypeckované švestky hodíme do mixéru. Přidáme cukr a důkladně rozeleme. Směs přelijeme do hrnce a švestky vaříme asi čtvrt hodinky. Necháme vychladnout a propasírujeme přes jemné sítko. Poté přidáme rum, vanilkový cukr a kakao a uložíme na 24 hodin do lednice. Pak čokoládu naplníme do čistých sklenic a zavařujeme po dobu 30 minut jako švestkový kompot.

### ▣ Tip k receptu

Hodí se do všech sladkých zákusků. Třeba do perníku nebo do nejrůznějších sladkých náplní. Přidávám ji i do povidel pro vylepšení chuti a ve spíži vydří zhruba rok.



## Ingredience

- 2,5 kg švestek
- 2 balení vanilkového cukru
- 100 ml rumu
- 1 kg cukru krupice
- 200 g kakaa

## Kategorie

Obyčejný den, Vegetariánská, Podzim, Finančně nenáročná, Ovoce, Klasika, Labužník, Moučník, Ostatní