

Čokoládový lekvár

Počet porcií: 20

Čas prípravy: 30

Bez lepku

Postup prípravy

Čokoládu nalámeme do ravnice, pridáme maslo a zahrievame vo vodnom kúpeli do hladkého krému. Prelejeme do misy, vmiešame cukor, vidličkou našľahaný slivkový lekvár, škoricu aj 3 mleté klinčeky. Rozmiešame na hladký krém, vmiešame rum podľa chuti a plníme do fľaštičiek. Uchovávame v chladničke.

Ingrediencie

- **Horká čokoláda 70% 80 g** - 100 g
- **Maslo** - 20 g
- **Vanilkový cukor** - 10 g
- **Slivkový lekvár** - 200 g
- **Škorica mletá** - 3 g
- **Klinček celý** - 1 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

