

Čokoládová pena s pečeným ananásom a malinami

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Smotanu privedieme do varu, stiahneme zo sporáka a pridáme čokoládu, 3/4 masla a med, všetko dobre premiešame a necháme vychladnúť. Po vychladnutí vyšľaháme. Ananás očistíme a nakrájame na kolieska, stred vykrojíme. Kolieska ananásu opekáme na rozpustenom zvyšnom masle s cukrom dozlatista. Nakoniec podávame kolieska ananásu na tanieri, ozdobíme striekanou čokoládovou penou a rozpustenou zmrzlinou s malinami, ktorú ešte premiešame ako omáčku.

Ingrediencie

- **Horká čokoláda 70% 80 g** - 175 g
- **Ananás** - 400 g
- **Med včelí kvetový** - 40 g
- **Cukor kryštál** - 20 g
- **Smotana na šľahanie** - 400 g
- **Maslo** - 110 g
- **Mrož sorbet Malina 460 ml** - 200 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

