



Sposób przygotowania

Śliwki zalać 150 ml wody. Gotować do momentu, aż woda odparuje, a śliwki zaczną się rozpadać.

Zmiksować je i wystudzić lekko. Gdy śliwki przestygną, dodać posiekaną czekoladę i orzechy.

Mieszać, aż czekolada całkowicie się rozpuści. Przełożyć do słoiczka.

Krem ze śliwek



30 minut



2 os.



Składniki

- 200 g śliwek suszonych,
- 200 g mlecznej czekolady,
- łyżka posiekanych orzechów