

Orzechy włoskie w czekoladzie

Przepis dodany przez użytkownika robaczek

Pyszny deser

Czas przygotowania: 20 minut

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- orzechy włoskie połówki - 30 dag
- słodka śmietanka - 2/3 szkl.
- cukier - 1 1/4 szkl.
- laska wanili - kawałek
- kakao - 2 łyżka(i)
- rodzynki - 2 łyżka(i)
- olej słonecznikowy - 1 łyżka(i)

Etapy przyrządzenia:

1. Rodzynki płuczemy na sicie. Śmietankę mieszamy z cukrem. Wanilię dodajemy do śmietanki i gotujemy na małym ogniu, mieszając, 10 min. Zdejmujemy śmietankę z ognia, wyjmujemy wanilię, dodajemy kakao i ucieramy ok. 3 min na jednolitą, dość gęstą masę. Duży płaski talerz smarujemy cienko olejem. Do masy wrzucamy orzechy, mieszamy, aby równo pokryły się polewą, wyjmujemy widelcem i układamy na talerzu. Na każdym kawałku orzecha kładziemy rodzynkę.

