



Prinášame Vám dva recepty na túto pochúťku, ak už nie je sezóna jahôd, môžete použiť iné obľúbené ovocie

//

Suroviny:

150 g kvalitnej polevovej čokolády, 250 g neumytých jahôd, cukor

Postup:

Jahody treba pred namáčaním, ešte obaliť v cukre, pretože majú málo vlastného cukru, aby sa popri horkej chuti čokolády dostatočne rozvinula ich aróma. Vo vodnom kúpeli zahrejeme asi 150 g čokolády, 250 g jahôd - neumytých, len dôkladne utretých papierovou utierkou - namáčame do troch štvrtín v poleve, poukladáme ich na sito na odkvapkanie a necháme stuhnúť. Poukladáme do papierových košíčkov.

Jahody v čokoláde s tukom

Suroviny:

cca 500g jahody

Na čokoládu:

150 g tuk 100 percent, 5 lyžíc kakao, 4 lyžice práškový cukor , 1-2 lyžice 33% smotana na šľahanie, 4 lyžice sušená smotana do kávy, alebo sušené mlieko

Postup:

V hrnci si rozpustíme tuk, ale dávame pozor, aby sa nám nezačal variť. Pridáme ostatné ingrediencie a premiešame do hladkej čokolády. Na chvíľu odstavíme a necháme mierne vychladiť. Potom napichujeme na špajdlu jahody a namočíme ich do 3/4 v čokoláde. Ukladáme na pekáčik s papierom na pečenie a necháme vychladiť v chladničke. Ak chceme, môžeme špičku jahôd namočenú v čokoláde ešte ponoriť do mandľových lupienkov, kokosu, orieškov a pod. Tiež môžeme podobne upraviť banány, mandarínky .. akékoľvek obľúbené ovocie.

ODPORÚČAME:

[Mojito s jahodami limetkou a mäťou Strawberry mojito](#)

[Jahodový dezert s gréckym jogurtom](#)

[Ľahký jahodový koláč](#)

[Smotanovo ovocný zákusok s želatínou](#)

tags: jahody macane v cokolade cokoladove ovocie v cokolade

.

//

.