

Czekoladowe kostki

Wytrawny czekoladowy deser

 Czas na High: 1

 Czas na Low: -

 Ilość porcji: 6+

 Czas przygotowania: 30

Składniki

- 2 filiżanki pokruszonej czekolady mlecznej
- ¼ szklanki śmietany kremówki
- ⅓ szklanki miodu
- ½ szklanki pokruszonej białej czekolady
- 1 łyżeczka wanilii
- opcjonalnie sól morską lub orzeszki
-



Wykonanie:

Do misy wolnowaru wsyp pokruszoną mleczną czekoladę, wlej śmietanę i miód. Przykryj i gotuj na poziomie HIGH przez 1 godzinę. Dodaj białą czekoladę i mieszaj, aż biała czekolada stopi się można przykryć i pozostawić na 10 minut, a następnie ponownie wymieszać. Dodaj wanilię i wymieszaj. Roztopioną czekoladę przełóż do wyłożonej folią formy do pieczenia. Możesz posypać na wierzch grubą sól morską lub orzechy. Pozostaw do całkowitego schłodzenia 1-3 godziny. Wytnij kostki czekolady. Przechowuj w szczelnym pojemniku w temperaturze pokojowej.