Čokoládová pěna s pečeným ananasem a malinami

Počet porcí: 4
Doba přípravy: 30 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Smetanu přivedeme k varu, stáhneme ze sporáku a přidáme čokoládu, 3/4 másla a med, vše dobře promícháme a necháme vychladnout. Po zchladnutí vyšleháme. Ananas očistíme a nakrájíme na kolečka, střed vykrojíme. Kolečka ananasu opékáme na rozpuštěném zbylém másle s cukrem dozlatova. Nakonec podáváme kolečka ananasu na talíři, ozdobíme stříkanou čokoládovou pěnou a rozpuštěnou malinovou polárkou, kterou ještě promícháme jako omáčku.

Ingredience

- **Ananas** - 400 g
- **Cukr krystal** - 20 g
- **Milkin smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 400 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 110 g
- **POLÁRKA HOGO FOGO Tripple malina 88 ml** - 88 g
- **Hořká čokoláda 100 g** - 175 g
- **Med luční květový 900 g** - 40 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE