

Čokoládová povidla

Počet porcí: 20

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Čokoládu nalámeme do rendlíku, přidáme máslo a zahříváme ve vodní lázni do hladkého krému. Přelijeme do mísy, vmícháme cukr, vidličkou našlehaná švestková povidla, skořici i mleté 3 hřebíčky. Umícháme do hladkého krému, vmícháme rum dle chuti a plníme do skleniček. Uchováváme v lednici.

Ingredience

- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 20 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 10 g
- **Hřebíček celý 30 g** - 1 g
- **Skořice mletá 40 g** - 3 g
- **Tradiční švestková povidla 380 g** - 200 g
- **Hořká čokoláda 100 g** - 100 g

