

Višně v čokoládě

Kategorie: Zavařované

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

3 kg višňí

1,2 kg cukr krupice

200 g kakaa

2 dcl rumu

2 vanilkové cukry

Postup

Postup přípravy: Višně umyjeme a vypeckujeme. Přidáme vše ostatní, promícháme a necháme 10-20 hodin odležet. Občas zamícháme. Pak plníme do menších sklenic a sterilujeme 25 minut na 80 °C.

Používáme na různé poháry, pudinky. Prokládáme s piškoty společně s oslazenou zakysanou smetanou. Místo višňí se dají použít i švestky, dáme ale jen 1 kg cukru.