

Śliwki w czekoladzie



składniki (na formę o wymiarach 20x60 cm)

- **1 szt.** blatu czekoladowego
- **1 kg Śliwek kandyzowanych bez konserwantu PROSPONA**

POLEWA CZEKOLADOWA

- **300 g** crocant
- **300 g** gorzkiej czekolady
- **200 g** masła

KREM BUDYNIOWY

- **750 g** gotowego budyniu
- **250 g** margaryny
- **250 g** masła
- **60 g** cukru pudru

wykonanie

POLEWA CZEKOLADOWA: Czekoladę rozpuścić w mikrofalach, dodać masło. 1/3 polewy połączyć z crocancem oraz rozprowadzić na blacie czekoladowym.

KREM BUDYNIOWY: Margarynę i masło napowietrzyć z cukrem pudrem. Stopniowo dodać do niej budyń.

Następnie przygotowany krem budyniowy wyłożyć na warstwę crocantu, rozsypać na nim Śliwki kandyzowane oraz połączyć je pozostałą częścią polewy czekoladowej. Całość schłodzić.

nasz produkt

- **Śliwka kandyzowana bez konserwantu PROSPONA**
(karton 8 kg)

