

Шоколадная паста

30— Мин.

Способ приготовления

1. Помойте апельсин в горячей воде, высушите и мелко натрите цедру. Отложите цедру. Разрежьте апельсин пополам и выжмите 2 столовые ложки сока.
2. Растопите шоколад и в готовую смесь добавьте сок апельсина, цедру, специи и подсолнечное масло. Перемешайте.
3. Готовую пасту перелейте в стакан и положите в холодильник пока не затвердеет.
4. Поздравляем, идеальное новогоднее лакомство готово!

Ингредиенты 6 Порции

= Kotányi Produkte

150 г	Молочный шоколад
1 шт.	Апельсин
1 шт.	Ваниль натуральная бурбонная в стручках
2 ст.л.	Подсолнечное масло
2 ст. л	Сахар
0.5 ч. л.	Приправа для домашней выпечки