

Čokoladni namaz od medenjaka

20—30 Min

Sastojci 6 Porcije

= Kotányi Produkte

150 g	Mliječne čokolade
1 kom	Naranče
0.5 žličice	Medenjaci mješavina začina
1 štapić	Vanilija Bourbon cijeli štapić
2 Žlice	Suncokretovog ulja
2 žlice	Šećera u prahu

Priprema

1. Najprije operite naranču vrućom vodom i sitno naribajte koricu naranče. Sačuvajte koricu, a naranču prepolovite. Iscijedite 2 žlice soka i sačuvajte.
2. Pustite da se čokolada polako otopi u pari. U otopljenu čokoladu umiješajte sok od naranče, koricu naranče, začine (Bourbon vaniliju i začin za medenjake) i suncokretovo ulje.
3. Sada spremite čokoladni namaz u čašu i čuvajte u hladnjaku. Idealno doručak!