

Neobvyklý dezert: kávová čokoláda s mandľami



Čas prípravy: 20 minút

Druh jedla: Koláče, zákusky a sladké snacky

Ak ste už počuli, že "ochutené čokolády" obsahujú priveľa cukru a len minimum skutočnej čokolády, počuli ste správne! V tomto dezerte je však nielen plno čokolády ale aj dávka kvalitnej kávy, ktoré vám spolu dodajú množstvo antioxidantov v podobe dobrej nálady :-).

Suroviny:

300 g kvalitnej horkej čokolády (min. 85%)

1/2 šálky pražených mandlí, nasekaných na menšie kúsky

1 - 2 PL kvalitnej kávy z čerstvo pražených zŕn

kokosový či brezový cukor podľa chuti (nemusí byť)

Postup práce:

Dosku na krájanie obalíme potravinárskou fóliou. Čokoládu rozpustíme vo vodnom kúpeli. Keď je čokoláda rozpustená, pridáme kávu a cca 1/4 z celkového množstva pražených mandlí. Zmes dobre premiešame, vylejeme na potravinársku fóliu (na výšku cca 0,5 cm), posypeme zvyšnými mandľami. Pri izbovej teplote necháme stuhnúť cca 6 - 8 hodín, v prípade nedostatku času ju vložíme do chladničky. Polámeme na menšie kúsky a môžeme uchovávať vo vzduchotesnej nádobe.