

Slivková nutella



ČAS PRÍPRAVY

30 min + odležanie do druhého dňa

NÁROČNOSŤ

ľahká



INGREDIENCIE

- 250-300 g čerstvých sliviek
- 60 g trstinového cukru
- 1 PL kakaa
- 30 g horkej čokolády
- štipka škorice

POSTUP

1. Slivky umyjeme, odkôstujeme a rozpolíme (alebo nakrájame na menšie kúsky) a dáme spolu s cukrom do hrnca.
2. Na miernom ohni slivky chvíľu povaríme, kým sa celé nerozvaria (vodu pridávať netreba, slivky pustia dostatok šťavy).
3. Rozvarené slivky rozmixujeme ponorným mixérom a zmes prepasírujeme cez sitko.
4. Prepasírovanú zmes vrátime do hrnca a pridáme kúsky čokolády.
5. Keď sa čokoláda roztopí, pridáme kakao a škoricu a ešte chvíľu povaríme.
6. Nutellu nalejeme do zaváraninovej fľaše, dobre uzavrieme a prevrátíme dnom hore. Ak robíme nutellu vo väčšej dávke a chceme aby dlhšie vydržala, môžeme ju zasterilizovať v hrnci s vodou.
7. Nutellu prikryjeme utierkou a necháme stáť hore dnom do druhého dňa.



MADE BY FOODBYTINKA



FOODBYTINKA



FOODBYTINKA

WWW.FOODBYTINKA.SK