

Fasolowy sernik czekoladowy z wiśniami



Autor: **roslinnejadlo**
Przepisów: 23 Ocena: 82



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 1 puszka czerwonej fasoli
- 1 puszka mleka kokosowego (schłodzona w lodówce)
- 2 tabliczki gorzkiej czekolady
- 2 łyżki cukru pudru
- 1 kubek mrożonych wiśni bez pestek
- 0,5 kubka cukru

Sposób przygotowania:

- 1 Do garnka z grubym dnem przekładamy stałą część mleka kokosowego, dodajemy cukier puder i połamaną na mniejsze kawałki czekoladę. Podgrzewamy na małym ogniu ciągle mieszając, aż czekolada się rozpuści.
- 2 Fasolę dokładnie przepłukujemy zimą wodą, dodajemy do masy czekoladowej i dokładnie blendujemy. Przekładamy do małej tortownicy wyłożonej folią spożywczą i chowamy na noc do lodówki.
- 3 Wiśnie wkładamy do rondelka i zasypujemy cukrem. Odstawiamy, aż puszczą sok. Gotujemy na małym ogniu, często mieszając, aż cukier się rozpuści i zgęstnieje.
- 4 Ukrojony kawałek sernika dekorujemy wiśniami i polewamy syropem.

Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: