

Malinowy zawrót głowy

Autor: **fiorof**Przepisów: **35** Ocena: **306**

3-4 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- mrożone maliny, 0,5 kg
- cukier, 2 łyżki
- galaretka brzoskwiniowa, 1 opakowanie
- gorzka czekolada, kilka kostek
- kawa rozpuszczalna, 1 łyżeczka
- cynamon, szczypta

Sposób przygotowania:

- 1 Maliny rozmrażamy (możemy użyć świeżych) a następnie posypujemy cukrem.
- 2 Galaretkę przygotowujemy zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Kiedy odrobinę przestygnie zalewamy nią owoce. Odstawiamy aż do całkowitego zastygnięcia.
- 3 Czekoladę rozpuszczamy w kąpeli wodnej dodajemy łyżeczkę kawy rozpuszczalnej i szczyptę cynamonu. Galaretkę podajemy wedle uznania.
- 4 Całość polewamy czekoladą. I gotowe :)

Twoje notatki do przepisu: