

# **Breskve sa prelivom od cokolade**



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **4**breskve
- **8**badema
- **1/2** kašicice cimetra
- **500** mlsoka od višanja
- **na vrh** nožam levenog umbira
- **1**rum šecer
- **po želji** slaga
- **3** štanglecrne cokolade
- **1** kašica ciputera

## **Priprema**

Breskve oljušiti, prepoloviti, izvaditi koštice, pa ih staviti da se kuvaju sa sokom od višnje, cimetom, umbirom, rum šcerom i opranim bademom. Kuvati ih ne više od 5 minuta od momenta kada provre i pažljivo ih izvaditi rešetkastom kašikom na tanjur. Bademe takoe izvaditi i oljuštitи. Od preostalog soka u kome su se breskve kuvale uzeti 2 kašike, u to dodati cokoladu i puter, rastopiti i prelitи breskve. Ostaviti ih da se ohlade. Umutiti šlag i staviti po kašiku u breskve. Može se koristiti i sladoled po želji. Na kraju breskve prelitи preostalom otopljenom cokoladom i na svaku polutku staviti badem.

## **Savet**

Služiti hladno. Veoma su ukusne, a krajnje jednostavne za pripremu.