

## *Breskve sa prelivom od cokolade*



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **10** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **4** breskve
- **8** badema
- **1/2 kašice** cimeta
- **500 ml** soka od višanja
- **na vrh nož** amlevenog ?umbira
- **1** rum šecer
- **po želji** šlaga
- **3 štangle** crne cokolade
- **1 kašica** putera

### **Priprema**

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

### **Savet**

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