

## *Ananas u beloj cokoladi i orasima*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1** ananas
- **100 g** bele cokolade
- **50 g** sitno seckanih oraha
- **2 kašike** slatke pavlake
- **2 kašice** konjaka

### **Priprema**

Ananas ocistiti, iseci na kolutove pa na kockice (ili odmah na kockice, trouglove) zeljene velicine. ?okoladu, pavlaku i konjak (alkohol ce ispariti ostace aroma) sjediniti na vatri da se stvori gušci sos. Dodati orahe i izmešati pa skinuti sa vatre. Malo sos prohladiti pa onda umakati kockice ananasa i re?ati na rešetku ispod koje se stavi ili folija ili parce peki papira. Ostaviti da se ocedi višak cokolade. Može se oce?eni deo cokolade malo ugrijati pa preliti preko kockica ananasa. Na slici su kockice od jednog koluta ananasa.

Kad se stegla cokolada (leti u frižideru) služiti.

### **Savet**

Ovako spremljen ananas je veoma ukusan (mada i sam po sebi ima divan ukus). Može se služiti ovako ili u polutkama kore ananasa. Tako?e se može služiti u desertnim ?ašama uz vanil krem, umu?enu slatku pavlaku ili kuglu sladoleda od vanile.