

Ananas u beloj cokoladi i orasima



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1**ananas
- **100** gbele cokolade
- **50** gositno seckanih oraha
- **2** kašikeslatke pavlake
- **2** kašicicekonjaka

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 reati na rešetku ispod koje se stavi ili folija ili parce peki papira. Ostaviti da se ocedi višak cokolade. Može se oceeni deo cokolade malo ugrejati pa preliti preko kockica ananasa. Na slici su kockice od jednog koluta ananasa.

Kad se stegla cokolada (leti u frižideru) služiti.

Savet

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