



Ölz maslena pletenka

za čokoladni fondi



Čokolado grobo seseklajte. Segrejte smetano, v njej stopite čokolado. Dodajte sladkor, vanilijev sladkor in kardamom ter gladko zmešajte, odišavite z likerjem.

Masleno peltenko narežite na kocke, hruške in fige pa na krahle. Pletenko in sadje nasadite na nabodala in potopite v čokolado.

Sestavine

200 g Ölz maslena pletenka (popečena)
300 g temne čokolade
100 ml sladke smetane za stepanje
20 g sladkorja v prahu
1 ČŽ vanilijevega sladkorja
1 NK kardamoma (mletega)
20 ml pomarančnega likerja (Cointreau)

Za pomakanje:

2 mali hruški
4 sveže fige
150 g jagodičevja

Čas priprave

20 min