

Sos wiśnia w czekoladzie

Składniki

50 g daktyli*

200 g wiśni**

100 g czereśni**

10 g kakao

Wykonanie

1. Daktyle zmielić na pastę.
2. Dodać wydrylowane wiśnie i czereśnie. Lekko rozgnieść widelcem.
3. Gotować 15 min, aż masa zgęstnieje do konsystencji sosu.
4. Dodać kakao i wymieszać.

Wykonanie (Thermomix)

1. Daktyle zmielić na pastę (40 sek., obr. 10).
2. Dodać wydrylowane wiśnie i czereśnie (10 sek., obr. 5).
3. Gotować (15 min, temp. 100 st. C, obr. 2), aż masa zgęstnieje do konsystencji sosu.
4. Dodać kakao i wymieszać (30 sek, obr. 3).

Wskazówki

* **bakalie:** suszone owoce i orzechy, które kupujemy nie powinny zawierać szkodliwych konserwantów (sorbinian sodu, dwutlenek siarki itd.) czy dodatków (wiecie, że suszona żurawina składa się w 45% z białego cukru?!); dobre suszone owoce są ciemne, a nie pomarańczowe

** **owoce:** im lepsza będzie jakość składników, tym deser okaże się smaczniejszy; warto zadbać o owoce bio lub ze sprawdzonego miejsca nie dlatego, że mają certyfikat czystości od pestycydów i sztucznych nawozów, ale dlatego że są po prostu smaczniejsze i można przyrządzić z nich dużo lepsze desery