

(odc.07) deser czekoladowy na zimno

Przepis z programu [Przekrety Jamiego Olivera](#) (odc.7)

trudność: **łatwe**

Składniki

200g deserowej czekolady
150g masła
łyżka syropu klonowego
paczka herbatników 'Digestive'
kilka garści niesolonych orzechów pistacjowych i
orzechów pekan
kandyzowane i suszone owoce (wiśnie, żurawina, morele)
kakao w proszku



Przygotowanie

W małej szklanej lub metalowej misce, ustawionej na rondlu z gotującą się wodą, rozpuścić dwieście gramów dobrej deserowej czekolady i 150 gramów masła. Dodać łyżkę syropu klonowego. W drugiej misce pokruszyć 150 gramów herbatników 'Digestive'. Dodać kilka garści grubo posiekanych orzeszków pistacjowych i orzechów pekan oraz kandyzowane wiśnie, suszone morele, żurawinę. Gdy czekolada się roztopi, zalać nią orzechy oraz suszone owoce i szybko wymieszać. Całość przełożyć do formy keksowej wyłożonej plastikową folią i dobrze ugnieść, żeby wypełniło całą foremkę. Przykryć masę folią i wstawić do lodówki na godzinę, żeby czekolada się zestaliła. Zdjąć folię, posypać blok sproszkowanym kakao. Podawać w plastrach.

© Jamie Oliver 2002