

# (odc.18) czekoladowe sundae

Przepis z programu [Przekrety Jamiego Olivera](#) (odc.18)

trudność: **łatwe**

## **Składniki**

200g świeżych wiśni

2 pomarańcze

250 ml kwaskowa, gęsta śmietankę

opakowanie lodów czekoladowych

200g roztopionej gorzkiej czekolady zawierającą 80% ziarna kakao

butelka Prosecco lub innego, białego wina musującego

garść płatków migdałów



## **Przygotowanie**

Z wiśni wyjąć pestki, pomarańcze obrać, podzielić na cząstki. Migdały pokruszyć. W wysokich szklankach ułożyć warstwę wiśni. Dodać kilka łyżek śmietanki, nałożyć warstwę lodów czekoladowych, następnie dołożyć cząstki pomarańczy. Dodać kolejną warstwę śmietanki i lodów czekoladowych. Polać roztopioną czekoladą, posypać migdałami i ostrożnie dolać wino.

© Jamie Oliver 2002