

MANDULÁS, ASZALT GYÜMÖLCSÖS HALMOK (4 adag)



Hozzávalók:

10 dkg mandulaforgács
1 cl cseresznyepálinka
3 dkg porcukor
10 dkg aszalt meggy
15 dkg tejszokoládé

Elkészítési idő: 30 perc

A mandulaforgácsot serpenyőben megpirítjuk, majd meglocsoljuk a pálinkával. Folyamatosan kevergetni kell, hogy ne égjen le. Hozzáadjuk a porcukrot, karamellizáljuk. Sütőpapírra terítjük, és miután kihűlt, apró darabokra tördeljük. Összekeverjük az aszalt meggyel és az olvasztott csokoládéval. Kis halmokat formázunk belőle, majd egy kis időre hűtőbe tesszük. Papírkapszliban tálaljuk.

Tipp:

*Ha csonthéjasokat szárazon pirítunk, intenzívebb lesz az ízük.
Gyümölcsöt aszalhatunk otthon is: sütőben, alacsony hőmérsékleten.*