



Švestková pomazánka

asi 2 sklenic



snadná příprava

do 20 minut



Přísady::

Přísady:

- 200 g sušené švestky
- 240 ml rum
- 4 PL mandlové plátky pražené
- 4 KL javorový sirup
- 2 KL Černé kakao Dr. Oetker prosáté
- 2 KL Vanilková pasta Dr. Oetker
- 7 - 8 PL voda horká

Ještě potřebujeme:

- elektrický mixér
- 2 ks sklenice

- 1 Na přípravu pomazánky švestky v misce zalijeme rumem a necháme alespoň 2 hodiny macerovat. Poté je scedíme, necháme důkladně okapat a nakrájíme na menší kousky. Smícháme s mandlemi, sirupem, kakaem, vanilkovou pastou a vodou a rozmixujeme na hladkou pomazánku.

Tip:

- Pomazánka se výborně hodí na potření lívanců, palačinek a vdolků. Nebo jako náplň do koláčů a buchet.

