

## Чернослив с кешью в шоколаде

Автор: Мухаббат  
19.12.2012 06:47 -

---



*Сочетание чернослива с шоколадом я нахожу одним из наивкуснейших, ну, а в дополнении с нежным и бархатистым по вкусу, и кремового оттенка ореха кешью, эти конфеты становятся сплошным великолепием.*

**ИНГРЕДИЕНТЫ:**

## **Чернослив с кешью в шоколаде**

Автор: Мухаббат  
19.12.2012 06:47 -

---

**200 гр. (22-25 шт.) чернослива без косточек хорошего качества**

**44-50 шт. кешью**

**100 гр. тёмного шоколада**

**1 ст.л. растительного масла**

### **ПРИГОТОВЛЕНИЕ:**

Внутри каждого чернослива аккуратно положить по два кешью.

## Чернослив с кешью в шоколаде

Автор: Мухаббат  
19.12.2012 06:47 -

---

На плоскую тарелку или деревянную доску положить пекарскую бумагу.

Шоколад растопить на водяной бане (взять две кастрюли разного размера, в ту, которая побольше налить воду и дать ей закипеть, затем уменьшить огонь до минимума и поставить сверху вторую кастрюлю, вода не должна касаться дна), добавить растительное масло, перемешать массу силиконовой лопаткой до однородности.

Чернослив с кешью опустить в шоколадную массу (она должна полностью покрыть чернослив), аккуратно вынуть ложкой и выложить на доску с пергаментом.

Дать шоколаду полностью остыть и затем выложить в бумажные розеточки или в красивую вазочку.

## Чернослив с кешью в шоколаде

Автор: Мухаббат  
19.12.2012 06:47 -

---



{comments on}