



Słodkie kostki w czekoladzie

 Zdrowie na języku

Polecane na: [desery](#)

Warto wiedzieć:

 15 min

 4 porcje

Składniki:

daktyle - 50 g

morwa suszona - 50 g

masło z pistacji - 50 g

Polewa: -

krem kakaowy - 30 g

kakao - 20 g

cukier kokosowy - 20 g

Sposób przygotowania:

KROK 1: Daktyle, morwę oraz masło z pistacji zmiel w malakserze do uzyskania jednolitej konsystencji, możliwej do sklejenia kulek. Podziel masę na 4 części. Uformuj najpierw kulkę, a następnie kostkę. Wstaw do lodówki, aby się lekko schłodziły.

Kolejno przygotuj polewę czekoladową. Rozpuść wszystkie składniki w kąpielii wodnej do momentu powstania w miarę gładkiej konsystencji.

Każdą kostkę zamocz w płynnej czekoladzie, a następnie schładzaj w lodówce do momentu stężenia, ok. 1 godzina.