

"Молдавские сопочки"



Что нужно:

- яблоки (крупные) - 6 шт;
- сахар - 1/2 стакана;
- корица - 1 ч. л.;
- сок лимона - 1 ст. л.;
- шоколад - 100 г;
- слив. масло - 20 г;
- сахарная пудра - 4 ст. л.

Время приготовления: 25 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. В кастрюльке с половиной стакана воды смешиваем сахар, сок лимона и корицу. На среднем огне. Когда сахар полностью растворился огонь уменьшаем до маленького.
3. Яблоки нарезаем пополам, удаляя при этом хвостики и семечки. Затем на 1 минуту отправляем их в наш сироп. Переворачиваем и держим ещё 1 минуту.
4. Растапливаем шоколад со сливочным маслом. Просто отправляем в микроволновку на 40 секунд, достаём, перемешиваем, затем снова на 40 секунд и снова достаём и перемешиваем.
5. Добавляем сахарную пудру к шоколаду и перемешиваем.
6. Пока мы занимались шоколадом, наши яблочки (которые мы положили на тарелку срезом вниз) как раз подостыли. Сверху, стараясь это делать поаккуратней, распределяем наш растопленный шоколад.