



ŠVESTKOVÁ NUTELA

Budeme potřebovat:

1 kg vypeckovaných švestek

123g **FAN Stevia®** práškové stolní sladidlo se steviol – glykosidy

100g čokolády na vaření

85g kakaa (lepší je holandské)

100ml rumu

Postup:

Umyté a vypeckované švestky pokrájíme, vložíme do hrnce, přidáme 1-2 lžíce vody a za občasného míchání povaříme do měkka. Rozvařené švestky rozmixujeme ponorným mixérem do hladka. Vedle v misce smícháme kakao s **FAN SLADIDLEM**, přidáme do švestkové směsi a necháme rozpustit za stálého míchání. Čokoládu nalámeme na kostičky a necháme ve směsi rozpustit, za stálého míchání povaříme ještě 5 minut. Přidáme rum a plníme do připravených skleniček. Skleničky uzavřeme a sterilizujeme cca 15 minut při 80°C.

Švestková nutela je výborná na palačinky, do buchet, do jogurtů, zmrzlinových pohárů.