Czekoladowe powidła śliwkowe

Iwona Kuczer

Polecane na: **przetwory**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

120 min | łatwy | 6 porcji

Składniki:

śliwki (najlepiej węgierki) BIO - 1 kg kakao BIO - 2 łyżka
cukier trzcinowy BIO - 4 łyżka

Dodatkowe info:

Przepisów na tak zwaną "czekośliwkę" jest mnóstwo. Moim zdaniem ten jest najprostszy i najlepszy. Można go modyfikować dodając startą gorzką czekoladę, siekane orzechy. Jedyne o czym należy pamiętać to żeby nie dodać za dużo kakao. Będzie trzeba dorabiać powideł z samych śliwek, żeby ratować to co nam wyjdzie. Sprawdzone ;-)

Takie "bogate" konfitury są bardzo lubiane przez dzieci, bo smakują trochę jak nutella. Świetne na naleśnikach.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Śliwki myjemy, kroimy na połówki lub ćwiartki (jeśli są większe). Wkładamy do rondla z grubym dnem i smażymy ok 1 godz, często mieszając.
Odstawiamy na noc.

KROK 2: Następnego dnia dodajemy cukier i ponownie smażymy śliwki ok 1 godziny. Na 10 min przed końcem smażenia dodajemy kakao, dokładnie mieszamy.
Wrzące powidła wkładamy do wyparzonych, małych słoików, szczelnie zakręcamy. Stawiamy słoiki do góry dnem, na zakrętkach i pozostawiamy do ostygnięcia. Odwracamy dopiero kiedy będą zimne.
To najszybszy sposób na skuteczne zabezpieczenie naszych przetworów :-)
Smacznego.