

Horké maliny s hořickými trubičkami

Časová náročnost: 15 minut

Seznam přísad

50 g	máslo
20 g	krystalový cukr
1 ks	vanilkový cukr
1 lžička	citronová šťava
200 g	čerstvé (popř. mražené) maliny
1 dl	griotka
3 balení	hořické trubičky s čokoládovou náplní
2 kopečky	vanilková zmrzlina
	šlehačka
	maliny, čokoláda a oplatky na ozdobu



Postup přípravy

Na pánvi rozpustíme máslo a k němu přidáme krystalový a vanilkový cukr. Ztlumíme plamen a zvolna mícháme, dokud cukr nezačne karamelizovat. Vytvoříme světle hnědý karamel, který zastříkneme trochou citronové šťávy. Promícháme a přidáme maliny. Maliny necháme ohřát (podle chuti je můžeme nechat i rozvařit) a nakonec k nim nalijeme griotku. Do průhledných sklenic nalámeme větší část hořických trubiček a proložíme je vanilkovou zmrzlinu. Podle chuti ozdobíme našlehanou šlehačkou a celými malinami. Završíme oplatkou, čokoládou a zapíchnutými hořickými trubičkami. Ihned podáváme.