

Ciocolată de casă cu mango și aromă de portocală



Usor

Ingrediente:

- 1 cutie [Ciocolată de casă](#) de la Dr. Oetker
- 1 plic Finesse aromă naturală de coajă de portocală de la Dr. Oetker
- 20 g mango deshidratat (sau alte fructe deshidratate)

Mod de preparare:

Într-un vas cu diametrul de 14-18 cm se prepară un sirop din 50 ml apă și 100 g zahăr, care se fierbe 1 minut la foc mediu. Se ia vasul de pe foc, se adaugă conținutul cutiei și se amestecă energic timp de 1 minut. Se adaugă apoi plicul cu aromă naturală de coajă de portocală și bucățelele de mango. Se omogenizează compoziția și apoi se toarnă în forma specială din cutie. Se lasă apoi la răcit 1 ora în frigider și încă 3-4 ore la temperatura camerei.

