

Jahody v čokoládě

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- **Na čokoládu**
- cukr moučka 250 g
- ztužený tuk 180 g
- kakao 3 lžíce
- škrobová moučka 2 lžíce
- rum 1 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření v páře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Ve vodní lázni zvolna rozehtejeme tuk, přidáme prosátý cukr, kakao, škrobovou moučku a rum
2. Za stálého míchání zahříváme (nevaříme!), až se suroviny spojí a směs zhoustne
3. Část čokolády vlijeme do formiček, vyskládáme jahody, dolijeme zbytek čokolády a necháme ztuhnout, potom vyklopíme.

Poznámka:

Vodní lázeň - Nádobu s pokrmem vložíme do hrnce do poloviny naplněného horkou vodou, kterou udržujeme těsně pod bodem varu.