

Těžká pařížská šlehačka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- cukr krupice 70 g
- čokoláda 60 g
- máslo 60 g
- smetana ke šlehání 250 ml

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Svaříme smetanu, cukr a čokoládu, vychladíme a necháme do druhého dne vyzrát při teplotě 0 °C. Potom přidáme změkklé máslo a došleháme na hustou náplň.