

Čokoládová pěna s mátou

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- bílky 3 ks
- smetana ke šlehání 100 ml
- kvalitní čokoláda 200 g
- cukr krupice 50 g
- brandy 25 ml
- lístky máty 1 hrst
- cukr krystal 2 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1

Čtvrtinu čokolády nastrouhejte a odložte stranou, použijete ji v závěru receptu.

2

Zbytek čokolády nalámejte na kousky a rozpustte ve vodní lázni. Do rozpuštěné čokolády vmíchejte koňak.

3

Z vaječných bílků vyšlehejte tuhý sníh, přidejte polovinu cukru a pokračujte ve šlehání. Přisypte

druhou polovinu cukru a opět šlehejte. Vzniklý sníh by měl být krásně lesklý. V další misce vyšlehejte smetanu ke šlehání.

4

Do mísy s rozpuštěnou čokoládou opatrně vmíchejte připravený sníh. Nejprve vmíchejte 3 lžíce a poté přidejte zbývající sníh. Na závěr do směsi vmíchejte ušlehanou šlehačku a část nastrouhané čokolády, kterou jste si na začátku uložili stranou.

5

Čokoládovou pěnu rozdělte do připravených pohárků, ozdobte zbylou čokoládou a uložte do lednice.

6

Před podáváním rozmixujte mátové lístky s krystalovým cukrem a ozdobte jím každou porci čokoládové pěny.

Poznámka:

bílky s čerstvých vajec