

Bílá čokoláda

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- moučkový cukr 200 g
- vanilkový cukr 1 balíček
- 100% tuk 250 g
- vanilkový pudink 2 lžíce
- sušené mléko 100 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření v páře

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Všechny ingredience vložím do kastrůlku a ve vodní lázni (pro začínající hospodyně to znamená, že tento kastrůlek vložíme do velkého s vodou a tuto zahříváme) ohříváme a mícháme, až se vše spojí v hladkou hmotu. POZOR - ať do té hmoty nestříkne voda z té vodní lázně - srazilo by se to! Připravíme si formičky (mám asi 3 cm vysoké postavičky kluků, holek, mikulášů, pejsků apod. Ale já jsem formičkový maniak - jde to lít i do formiček na pracny nebo do plastové proložky od bomboniéry). Do těch formiček je možno předem nasypat trochu kokosu, nebo barevného máčku či sekaného sušeného ovoce a hrozinek. A pak se to zalije tou „čokoládovou“ hmotou.

Po vychladnutí vyklepneme (mně se osvědčilo šoupnout formičky s čokoládou na cca 15 minut do mrazáku a potom s nimi zakroutit „do vrtule“ - postavičku chytím u hlavy a u nohou, jednou rukou točím od sebe a druhou k sobě) a čokoládka přímo vyskočí.

Upozornění: jednou se mi stalo, že hmota v kastrolu „zgumovatěla“ a nešla nalévat. Nevím, čím se to stalo... Tak jsem z ní vyrobila kuličky, které jsem obalila v práškovém kakau. Na chuti hmota

neztratila nic, dokonce po mně za rok tyto kuličky všichni chtěli udělat, ale už se mi nikdy nepodařily :-).