

Čokoládová pěna s domácími oplatkami a ovocem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- **Pěna**

- smetana 3 dl
- cukr 80 g
- 70% čokoláda 150 g
- žloutek 4 ks

- **Oplatky**

- hera 120 g
- kakao 1 lžička
- cukr 80 g
- voda 1 dl
- hladká mouka 120 g

- **Ovoce**

- červená marmeláda 150 g
- různé červené ovoce 200 g

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření v páře

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Smícháme všechny přísady na oplatky, s výjimkou vody. Přimícháme dostatečné množství vody na

hladší směs.

Rozšleháme žloutky s cukrem ve vodní lázni. Necháme vychladnou a vyšleháme do pěny. Rozpustíme čokoládu také ve vodní lázni a vyšleháme dokud nezhoustne. Smícháme žloutky s cukrem s čokoládou a čtvrtinou smetany, utřeme rychlými pohyby a nakonec vmícháme zbytek smetany. Lehce zahřejeme džem a ovoce. Do skleněné nebo průhledné nádoby nalijeme pěnu, naaranžujeme oplatku a polijeme ovocem.