

Čokoládová šlehačka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- smetana ke šlehání 250 ml
- hořká čokoláda na vaření 1 balíček
- moučkový cukr 1 lžíce

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

1. Smetanu nalijeme do menšího hrnce, přidáme rozlámané kousky čokolády, za stálého míchání přivedeme k varu, jakmile se čokoláda v mléce rozpustí, hrnec sundáme ze zdroje tepla a dáme vychladit na celý den a noc do lednice
2. Důkladně vychladlou směs vyšleháme, nejlépe pomocí ručního mixéru, postupně do ní zapracujeme moučkový cukr, množství dle chuti.