

Pařížská šlehačka II

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- smetana ke šlehání 1.4 l
- máslo 60 g
- čokoláda na vaření 50 g
- moučkový cukr 1 lžíce

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

1. Do menšího hrnce dáme máslo, cukr, smetanu a nakrájenou čokoládu
2. Dáme do vodní lázně a přivedeme do varu (nesmí se vařit)
3. Ještě teplou čokoládovou smetanu rozmixujeme a uložíme do chladničky
4. Druhý den ušleháme dohusta.