

Čokoládová pěna

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 5

- Bílek 4 ks
- Žloutky 3 ks
- Extrahořká čokolády 100 g
- Med 1 ks
- Olivový olej 30 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Ve vodní lázni rozpustíme čokoládu, smícháme (pomalu a opatrně) se žloutky ušlehanými s medem. Bílky vyšleháme do sněhu a po částech vmícháváme do čokoládové směsi. Rozdělte do mističek (vyšlo mi to na 5 menších) a dejte vychladit. Pokud si v tomto nejste jistí (jako já), nenechte se znervóznit, když výsledná hmota bude skoro tekutá a ne pěnová. Po několikahodinovém vychlazení v lednici z toho pěna bude.