

Trochu jiná poleva

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 8

- tuk ztužený 0.5 kostka
- kakao 3 lžíce
- vejce 1 ks
- cukr moučkový 3 lžíce
- mléko 2 lžíce

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

V kastrůlku rozpustíme tuk a necháme ho trochu zchladnout. V hrnku vidličkou rozšleháme vejce, přidáme cukr, kakao a mléko. Tuto důkladně rozšlehanou hmotu nalijeme do kastrůlku s rozehřátým tukem (pozor, tuk nesmí být příliš horký, aby se v něm vejce nesrazilo) a mícháme tak dlouho, dokud nevznikne hladká poleva. Nesmí se chytat stěn kastrůlku! Potom již poléváme dort nebo moučník. Tato poleva je chutná a nesrazí se.