

Straciatella pohár

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- bílky 4 ks
- čokoláda na vaření 1 ks
- kakao 1 lžíce
- kokos strouhaný 3 lžíce
- škrob 1 lžíce
- smetana ke šlehání 2 ks
- ztužovač šlehačky 1 ks
- jahody 250 g
- ocet balsamico 3 lžíce
- voda 3 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z bílků ušleháme tuhý sníh. Dvě třetiny tabulky čokolády rozehrějeme ve vodní lázni a po vychladnutí ji spolu s kakaem, škrobem a kokosem vmícháme do sněhu z bílků. Pomocí lžice tvoříme ze sněhu placičky a klademe je na plech vyložený pečicím papírem. Sušenky pečeme v troubě předehřáté na 180 stupňů Celsia dokřupava.

Zbylou třetinu čokolády nastrouháme nahrubo a odložíme stranou. Smetany ušleháme se ztužovačem a smícháme s nastrouhanou čokoládou.

Jahody nakrájíme na plátky, několik jich odložíme stranou na ozdobu (ze špičky poloviny jahody

můžeme například vykrojit srdíčko). Ocet balsamico smícháme s vodou a jahody jím pokapeme. Upečené sušenky vyjmeme z trouby a jakmile vychladnou, pustíme se do přípravy pohárů: do vyšších sklenic střídavě vrstvíme jahody, nalámané sušenky a šlehačku. Na závěr poháry ozdobíme kopečkem šlehačky, celými sušenkami, jahodami a hned podáváme, aby se sušenky příliš nerozmáčely.