

Čokoládovokávové pohárky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 8

- Prášková želatina 3 lžička
- Silná uvařená káva 500 ml
- Krupicový cukr 110 g
- Tmavá čokoláda 250 g
- Lískooříškový likér 60 ml
- Smetana ke šlehání 775 ml
- Vanilkový lusk 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Želatinu nasype do misky a promíchejte ji s 2 lžícemi teplé vody. Nechte 5 minut stát, aby želatina vodu absorbovala. Kávu smíchejte s cukrem, zahřejte, přiveďte k varu a půl minuty vařte. Sejměte z ohně, vmíchejte želatinu a nechte 20 minut stát. Pak směs rozdělte do 8 skleniček o objemu 250 ml a 2 hodiny chladte. Čokoládu, marsalu a 125 ml smetany ke šlehání dejte do rendlíku a zahřejte, aby se čokoláda rozpustila. Nechte zchladnout a pak směs rozdělte do skleniček na kávový základ a 30 minut chladte. Zbylou smetanu ušlehejte spolu s dřením z vanilkového lusku dotuha a ozdobte jí pohárky. Ihned podávejte.