

Vílí čokoládová pěna

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Jahody 200 g
- Zakysaná smetana 1 kelímek
- Bílá čokoláda 200 g
- Smetana ke šlehání 250 ml
- Bílek 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejprve udělejte jahodový základ: jahody omyjte, osušte, pokrájejte a dohladka rozmixujte. Poté vmíchejte zakysanou smetanu, abyste barvu zjemnili do světle růžova. Směs rozdělte na dno čtyřech skleniček o objemu cca 200 ml. Čokoládu dejte do žáruvzdorné mísy, posadte ji na rendlík s vroucí vodou (dno mísy se nesmí dotýkat vody) a za občasného míchání ji nechte rozehřát. Smetanu a bílek společně ušlehejte dotuha a pak vmíchejte ke zchladlé čokoládě. Rozdělte do skleniček a hodinu chladte.