

Čokoládová pěna

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- hořká čokoláda 200 g
- vejce, žloutky a bílky odděleně 3 ks
- tmavý třtinový cukr 45 g
- smetana ke šlehání 300 ml
- mražené ovoce 200 g

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Čokoládu nalámeme do žáruvzdorné misky, posadíme ji na hrnec s mírně vařící vodou a za občasného míchání necháme rozpustit.

Bílky ušleháme dotuha, přidáme cukr a vymícháme do tuhé a lesklé hmoty. K mírně zchladlé čokoládě přidáme 60 ml smetany, všechny žloutky a opatrně promícháme. Nakonec do směsi po částech vmícháme tuhé bílky.

Zbylou smetanu ušleháme dotuha a opět ji opatrně vmícháme k čokoládové pěně. Zmrzlé či čerstvé ovoce dáme do hrnce a ohřejeme. Necháme chvíli vychladit a pak rozdělíme do skleniček.

Na horké ovoce vlijeme čokoládovou pěnu a necháme minimálně 3-4 hodiny chladit, nejlépe však přes noc.