

Francouzská čokoládová pěna

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Máslo 1 lžíce
- Vejce, žloutky a bílky odděleně 3 ks
- Rum 2 lžíce
- Cukr krystal 1 lžíce
- Tmavá čokoláda 180 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Alžírsko

Počet porcí: 2

Postup:

Máslo, čokoládu, 75ml vody (a pokud chcete tak i alkohol) dáme do ohnivzdorné misky, tu postavíme na hrnec s vroucí vodou a necháme rozpustit.

Pak přimícháme žloutky a případně i cukr. Bílky vyšleháme na tuhý sníh. Jemně ho vmícháme do zchladlé čokoládové směsi. Hmotu rozdělíme do mističek a necháme v lednici ztuhnout.