

Ledová čokoláda

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: rebe



Suroviny

- 250 g stropcentního tuku 250 g
- 50 g čokolády na vaření 50 g
- 50 g kakaa 50 g
- 3 celá vejce 3 ks
- 3 lžíce moučkového cukru 3 lžíce
- 1 vanilkový cukr 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Postup:

Tuk, čokoládu a kakao rozpustíme ve vodní lázni. Vejce s oběma cukry ušleháme do husté pěny (nejlépe ve šlehači). Do ušlehaných vajíček vešleháme rozpuštěnou čokoládu. Dáme do pytlíku a stříkáme kopečky do papírových košíčků. Pozor, hmota rychle tuhne, je třeba pracovat rychle!