Pěna z tyčinek Mars

Kategorie: Pokrmy

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 6

- Mars tyčinka 4 ks
- Mléko 50 ml
- Kakao 4 lžíce
- Bílek 3 ks
- Čokoládové hoblinky 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Tyčinky, mléko a kakao dejte do kastrůlku se silným, nejlépe nepřilnavým dnem. Povařte na velmi mírném ohni za stálého míchání, dokud se čokoláda nerozpustí. Přelijte do misky a nechte čtvrt hodiny chladnout. Směs občas promíchejte metlou, aby zůstala hladká (karamel z tyčinek může mít tendenci dělat hrudky.
Ušlehejte bílky do polotuha a třetinu sněhu vetřete lžící k čokoládě, pak vetřete i zbytek. Směs rozdělte do šesti šálků či misek, dejte do ledničky a nechte nejméně dvě hodiny vychladit.
Podávejte posypané čokoládovými hoblinkami.