

Ledová čokoláda podomácku

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- kakao 50 g
- vanilkový cukr 1 ks
- vejce 3 ks
- tuk 100% 250 g
- cukr moučka 3 lžíce
- čokoláda na vaření 50 g

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Tuk, čokoládu a kakao rozpustíme ve vodní lázni.

Vejce s oběma cukry ušleháme do husté pěny. Do ušlehaných vajec všleháme rozpuštěnou čokoládu.

Hmotu dáme do zdobícího pytlíku a stříkáme do papírových košíčků. Pozor, hmota rychle tuhne, je třeba pracovat rychle.

Ledovou čokoládu podomácku podáváme jako sladkou chuťovku.