

Domácí pařížská šlehačka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- čokoláda na vaření 100 g
- smetana ke šlehání 250 ml

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Do smetany v hrnečku nalámeme čokoládu na menší kousky. Za stálého míchání ji necháme rozpustit ve vroucí vodní lázni. Sejmeme z ohně a necháme vychladnout.

Připravenou smetanu přikryjeme fólií nebo alobalem a vložíme do chladničky. Necháme odležet do druhého dne.

Následující den domácí pařížskou šlehačku vyšleháme do hustého krému a používáme ke zdobení dortů, dezertů a jiných sladkých dobrot.