

# Vídeňská čokoláda

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

- mléčná čokoláda 50 g
- vejce 3 ks
- citronová třešť 1 ks
- vanilková třešť 1 ks
- kakao 50 g
- ztužený tuk 100% 1 balíček
- mletý cukr 3 lžíce
- vanilkový cukr 1 balíček

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Chlazení, mražení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

V robotu s metlami šleháme na nejvyšší rychlost celá vejce, vanilkový cukr a tresti. Šleháme do pěny. Použijeme nejhustší metlu.

V kastrolku rozpustíme tuk, kakao a čokolády, které předem rozlámeme na menší kousky. Nevaříme! Necháme zchladnout.

Do šlehače s našlehanými vejci a cukrem pomalu vmícháváme studený, ale tekutý tuk s kakaem a čokoládou. Dobře robotem rozšleháme na jemnou hladkou hmotu. Pomocí sáčku s malou hubičkou stříkáme přímo do papírových košíčků.

Do hotové hmoty, vídeňské čokolády, můžeme přidat mleté mandle, ořšky, jemný kokos nebo malinko kandovaného ovoce.