

Pařížská šlehačka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- cukr krupice 2 lžíce
- smetana ke šlehání 250 ml
- kakao 1 lžíce

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Ve dvou lžících smetany rozmícháme kakaový prášek.

Zbylou smetanu s cukrem přivedeme k varu, vmícháme kakaovou kašičku a stáhneme z plamene. Po vychladnutí uložíme alespoň na 12 hodin do lednice.

Druhý den smetanu klasicky vyšleháme.

Pařížskou šlehačku použijeme na zdobení.