

Šlehačková čokoládová poleva

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- smetana ke šlehání 3 lžíce
- čokoláda na vaření 100 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Do menšího kastrůlku dáme nalámanou čokoládu na vaření a ve vodní lázni rozpustíme. Do rozehřáté čokolády přidáme asi 3 lžíce tekuté šlehačky a dobře rozmícháme.

Šlehačkovou čokoládovou polevu ihned potíráme na řezy nebo roládu. Pracujeme rychle, poleva brzo ztuhne. Při krájení se tato čokoládová poleva neláme.