

# Čokoládová dortová poleva

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

- kakao 2 lžíce
- horká voda 2 lžíce
- rum 2 lžíce
- cukr moučka 100 g
- máslo 50 g
- čokoláda 2 kostka

**Doba přípravy:** 10 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Šlehání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Připravíme si vodní lázeň a předepsané suroviny.

Rozehřejeme máslo, vyšleháme s cukrem (stačí ručně), pro barvu a chuť přidáme čtverečky čokolády. Pak přidáme rum a kakao rozmíchané ve vodě. Mícháme, až je poleva hladká.

Čokoládovou polevou poléváme dorty nebo jiné moučníky, dezerty.