

# Čokoládová poleva s kávou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

- čokoláda na vaření 160 g
- máslo 30 g
- černá káva 2 lžíce
- **podle chuti**
- cukr 1 ks

**Doba přípravy:** 20 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Uvaříme si černou kávu, jak jsme zvyklí. Můžeme přidat cukr, ale nemusíme.

Rozlámeme si čokoládu na kousky, vložíme do menšího hrnečku, potom do horké vodní lázně a necháme hodně změkhnout. Přidáme na vložky nakrájené máslo, 2 lžíce velmi horké černé kávy a spojíme v hladkou polevu.

Polevu pečlivě mícháme, dokud trochu nezchladne a přiměřeně nezhoustne. Poté čokoládovou polevu s kávou ihned použijeme na zdobení dortů, moučníků a cukroví.