

Čokoládová poleva se salkem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- kondenzované mléko 170 g
- máslo 20 g
- kvalitní hořká čokoláda 200 g

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Kvalitní čokoládu rozlámeme a s máslem rozpustíme ve vodní lázni. Do rozpuštěné čokolády vmícháme kondenzované mléko, které jsme předtím vařili v horké vodě v plechovce. Trpělivě a rychle mícháme, dokud se mléko dobře nespojí.

Čokoládovou polevou se salkem potíráme na dorty nebo můžeme nalít do menší misky, kde ji necháme ztuhnout. Potom stačí jen čokoládu nakrájet na čtverce a máme sladké čokoládové kostky.