

Čokoládové košíčky se šlehačkou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- dětské piškoty 100 g
- rum 2 lžice
- silná černá káva 150 ml
- **krém**
- žloutek 1 ks
- cukr krystal 100 g
- mléko 600 ml
- vanilkový cukr 1 balíček
- kakao 20 g
- hladká mouka 50 g
- rostlinný tuk 50 g
- **na ozdobu**
- smetana ke šlehání 250 ml
- cukr moučka 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Norsko

Počet porcí: 1

Postup:

Do hrnce vlijeme mléko, rozmícháme mouku, kakao, žloutek, krystalový cukr, vanilkový cukr a uvaříme hustou kaši. Když nám kaše trochu vychladne, vmícháme do ní rostlinný tuk. Krém necháme vychladnout.

Uvaříme si silnou černou kávu a promícháme ji s rumem. Smetanu vyšleháme s moučkovým cukrem.

Na dno košíčku uložíme piškoty namočené v kávě s rumem a na ně nalijeme vychladlý krém.
Čokoládové košíčky ozdobíme šlehačkou ušlehanou s moučkovým cukrem.