

Čokoládová pěna

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- máslo 1 lžíce
- čokoláda 180 g
- rum 2 lžíce
- vejce 3 ks
- voda 75 ml

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Čokoládu nasekáme na malé kousky a v rendlíku smícháme s vodou. Vaříme na velice mírném plameni, až se vytvoří hustý krém. Rendlík odstavíme, směs necháme trochu vychladnout a přimícháme máslo. Přidáme rum a přišleháváme žloutky jeden po druhém. Z bílků ušleháme tuhý sníh a jemně ho vmícháme do čokolády.

Hotovou čokoládovou pěnu nalijeme do malých skleniček nebo hrníčků a necháme přes noc vychladit.

Čokoládovou pěnu zdobíme šlehačkou a čokoládovými hoblinkami.