

Hořkosladká čokoládová pěna

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Kvalitní hořká čokoláda (obsah kakaa 70%) 300 g
- Máslo 45 g
- Vejce 5 ks
- Moučkový cukr 4 lžíce
- Vanilkový cukr 1 lžička
- Smetana ke šlehání 2.5 dl

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Česká republika

Postup:

1. V kovové misce smícháme na kousky rozlámanou čokoládu s máslem. Misku postavíme nad hrnec s horkou vodou, čokoládu s máslem necháme rozpustit a rozmícháme na hladkou hmotu, kterou necháme mírně vychladnout.

2. V další misce smícháme žloutky s 2 lžícemi moučkového cukru, misku postavíme nad hrnec s horkou vodou a šleháme, až je pěna teplá. Žloutkovou pěnu přelijeme do robotu, přidáme vanilkový cukr a vše vyšleháme do tuhého lesklého krému, který přimícháme k rozpuštěné čokoládě. Zlehka vmícháme smetanu ušlehanou do tuha a nakonec opatrně pevný sníh ušlehaný z bílků a zbylého moučkového cukru.

3. Čokoládovou pěnu rozdělíme lžící nebo nastříkáme pomocí cukrářského sáčku se zdobící trubičkou do čtyř až šesti misek či sklenek. Před podáváním necháme nejméně 20 minut v chladničce vychladit.