

Čokoládová pěna

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Čokoláda 200 g
- Žloutky 3 ks
- Bílky 3 ks
- Třtinový cukr 45 g
- Smetana na šlehání 300 ml

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Čokoládu nalámejte do žáruvzdorné mísy, posadte ji na hrnec s trochou varem bublající vody a za občasného míchání nechte rozpustit.

Bílky ušlehejte dotuha, přidejte cukr a vymíchejte do tuhé a lesklé hmoty.

K mírně zchladlé čokoládě přidejte 60 ml smetany, všechny žloutky a opatrně promíchejte. Nakonec do směsi po částech vmíchejte tuhé bílky.

Zbylou smetanu ušlehejte dotuha a opět ji po částech a opatrně vmíchejte k čokoládové pěně.

Hotovou pěnu rozdělte do čtyřech pohárku o objemu asi 250 ml a dejte ji na minimálně 3-4 hodiny chladit. Nejlépe však přes noc.