

Čokoládová dortová poleva

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 1

- Čokoláda 2 ks
- Máslo 50 g
- Horká voda 2 lžíce
- Kakao 2 lžíce
- Cukr moučka 100 g
- Rum 2 lžíce

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Připravíme si vodní lázeň a předepsané suroviny.

Rozehřejeme máslo, vyšleháme s cukrem (stačí ručně), pro barvu a chuť přidáme čtverečky čokolády. Pak přidáme rum a kakao rozmíchané ve vodě. Mícháme, až je poleva hladká.

Čokoládovou polevou poléváme dorty nebo jiné moučníky, dezerty.