

HUSTÁ ČOKOLÁDOVÁ POLEVA:

Kategorie: Doplnky do sladkého

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

200 ml smetany ke šlehání

150 g

Postup

Do kastrolu nalijte 200ml smetany ke šlehání a pomalu ji přiveďte k varu. Pak ji odstavte, přidejte 150g jemně nastrohané nebo rozpuštěné hořké čokolády. Míchejte, dokud se čokoláda zcela nerozpustí. Nechte polevu mírně zchladnout a zahoustnout, musí však ještě zůstat teplá a tekutá.

Vychlazený dort položte na drátěný rošt, pod něj dejte talíř a nalijte na něj polevu. Rošt naklánějte, až se dort pokryje hladkou stejnoměrnou vrstvou. Nechte polevu ztuhnout a pak dort přeneste na táč. Poleva si uchová lesk 24 hodin.