

Čokoládová pěna

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

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. Nalijeme do malých skleniček nebo hrníčků a necháme přes noc vychladit. Zdobíme šlehačkou a čokoládovými hoblinkami.