

Čokoládová pěna ii.

Kategorie: Zákusky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

ovoce

50 g cukru krupice

60 g dia čokolády

čokoláda na zdobení

4 vejce

pomeranč

1 smetana ke šlehání

Postup

Vejce rozklepneme a oddělíme žloutky od bílků. Žloutky ušleháme s cukrem ve vodní lázni do pěny, šleháme do zhoustnutí. Potom mísu vyndáme z vařící vody, přidáme rozpuštěnou dia čokoládu a směs vyšleháme do vychladnutí. Z bílků ušleháme tuhý sníh. Smetanu také ušleháme a větší část zlehka vmícháme do čokoládové směsi- Nakonec přidáme bílkový sníh a opatrně promícháme. Čokoládovou pěnu opatrně vlijeme do pohárů, zdobíme ovocem, čokoládou a zbytkem šlehačky, necháme pořádně vychladit.