

Čokoládová pěna

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

100 g hořké čokolády

100 g mléčné čokolády

60 ml silného espressa

5 vajec

100 g cukru

125 ml smetany ke šlehání

50 g čokoládové rýže

Postup

Oba druhy čokolády nahrubo nakrájíme a rozpustíme ve vodní lázni, přimícháme espresso. Necháme mírně vychladnout. Žloutky s 50 g cukru ušleháme do pěny, přilijeme tekutou čokoládu a pečlivě promícháme. Smetanu ušleháme a opatrně ji vmícháme do čokoládového krému. Z bílků a 50 g cukru ušleháme pevný sníh a zamícháme ho do krému. Pěnu rozdělíme do čtyř pohárů a posypeme čokoládovou rýží. Přikryjeme fólií a uložíme zhruba na 3 hodiny do chladničky.