

Černobílá čokoláda

Kategorie: Cukroví

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Bílá náplň:

8 dkg 100% tuku

80 dkg moučkového cukru

2 mléka v prášku V páře na ohni rozeřejeme tuk. Když je roztavený přidáme cukr a mléko. Třeme 10 minut.

Připravenou hmotu naléváme do formiček asi do poloviny. Necháme ztuhnout a dolijeme

čokoládou. Čokoláda: 12,5 dkg 100% tuku

10 dkg moučkového cukru

5 dkg kakaa

1 balíček mléčného pudinku

2 lžíce rumu.

Postup

V páře nad ohněm rozeřejeme tuk, přidáme cukr, kakao a pudink. Mícháme asi 10 minut. Odstavíme a přilijeme rum. Hmotu naléváme do formiček na bílou čokoládu a necháme ztuhnout. Nejlépe na mrazu. Nakonec vyklepneme a oddělujeme ubrouskem, aby se bílá čokoláda neumazala.