

# Čokoládová kalorická bomba



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 4

**502** kalorií , **0 g** cukrů , **11 g** tuků , **12 g** bílkovin

**Autor:** Milena

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/cokoladova-kaloricka-bomba>

## Příprava

Smetanu ušleháme dotuha a dáme do ledničky. Mezitím ve vodní lázni ušleháme rum a vejce do husté pěny. Čokoládu rozpustíme, vlijeme do pěny a důkladně promícháme do poddajné hmoty. Hmotu vlijeme do tuhé šlehačky a důkladně promícháme. Hotovou pěnou plníme dezertní misky, které dáme na 30 minut do lednice vychladnout. Před podáváním ozdobíme šlehačkou nebo nastrouhanou čokoládou.

## Ingredience

- 250 g čokolády na vaření
- 2 vejce
- 20 ml rumu
- 500 ml smetany ke šlehání (šlehačka)

## Kategorie

Výjimečný den, Francouzská, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Něco extra, Labužník, Dezert