

Čokoládová pěna z Baskicka



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 30min , Porce: 6

737 kalorií , **1 g** cukrů , **35 g** tuků , **24 g** bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/cokoladova-pena-z-baskicka>

Příprava

Čokoládu si nasekáme na kostičky, dáme do hrnce, přidáme vodu a vaříme na mírném ohni, dokud se nevytvoří hustý krém. Když je čokoládový krém hustý, odstavíme z ohně a necháme trochu vychladnout, poté přidáme máslo a necháme ho v čokoládě rozpustit. Když se máslo rozpustí, přidáme rum a postupně přišleháme žloutky. Z bílků uděláme sníh a přimícháme do čokoládové pěny. Poté nalijeme do pohárků, necháme vychladnout a při podávání můžeme ozdobit šlehačkou.

Ingredience

- 200 g čokolády na vaření
- 75 ml vody
- 1 lžíce másla
- 4 ks vajec
- 2 lžíce rumu

Kategorie

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