

Žloutková horká čokoláda se šlehačkou



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 5min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 20min , Porce: 6

1220 kalorií , **50 g** cukrů , **20 g** tuků , **30 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/zloutkova-horka-cokolada-se-slehackou>

Příprava

Čokoládu nalámeme na kostičky a dáme do rendlíku. Zalijeme mlékem, přidáme cukr a za stálého míchání ohříváme, dokud se čokoláda nerozpustí. Poté odstavíme a postupně vřeháme žloutky. Smetanu vyšleháme a ozdobíme s ní čokoládu.

▣ Tip k receptu

Můžeme použít i smetanu nebo plnotučné mléko místo polotučného. Můžeme dochutit rumem.

Ingredience

- 150 g horké čokolády
- 1 l polotučného mléka
- 6 ks kostkového cukru
- 3 žloutky
- 250 ml smetany ke šlehání (šlehačka)

Kategorie

Vánoce, Česká, Bezlepková, Podzim, Zima, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Nápoje a koktejly

