

Čokoládová pěna



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 15min , Porce: 4

646 kalorií , **0 g** cukrů , **40 g** tuků , **90 g** bílkovin

Autor: Alirtecka

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

Příprava

Čokoládu nalámeme na malé kousky a vložíme do hrnečku. Necháme rozpustit ve vodní lázni na mírném plameni, pravidelně mícháme. Poté necháme vychladit a přilijeme portské víno. Smetanu s vanilkovým cukrem ušleháme a část šlehačky přimícháme do čokolády. Zbylou část šlehačky jen velmi opatrně smícháme s čokoládovou pěnou. Pěnu plníme do pohárů, posypeme nastrouhanou čokoládou smíchanou se skořicí.

Tip k receptu

Pěna je dobrá i z bílé čokolády. Protože bílá čokoláda není tak tuhá, musíme přimíchat trochu želatiny.

Ingredience

- 100 g hořké čokolády
- 50 g mléčné čokolády
- 1 lžíce portského vína
- 250 g smetany
- 1 lžička vanilkového cukru
- 1 lžíce strouhané čokolády
- špetka skořice

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Klasika, Rodina, Dezert