Jahody v čokoládové košilce

Obtížnost:

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 50min , Porce: **4**

87 kalorií , **12 g** cukrů , **2 g** tuků , **2 g** bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: https://srecepty.cz/jahody-v-cokoladove-kosilce

Příprava

Čerstvé jahody omyjeme a usušíme. Mezitím ve vodní lázni rozpustíme čokolády. Jahody postupně namáčíme v rozpuštěné tmavé čokoládě. Každou jahodu necháme okapat a položíme na igelitový sáček nebo pečící papír. Jakmile čokoláda ztuhne, jahody sundáme z igelitu nebo pečícího papíru, opatrně odloupneme ztečenou čokoládu a vložíme do papírového košíčku. Čokoládové košilky se dotýkáme co nejméně, aby se nerozpustila a nezůstaly na ní naše otisky prstů. Sáček bílé polevy vložíme do horké vody, aby se poleva rozpustila. Sáček rychle osušíme od vody a v rohu uděláme malou dírku špendlíkem, aby nám vytékal tenký proužek bílé čokoládové polevy. Jahody dozdobíme bílou čokoládou. Kdyby bílá poleva ztuhla, vložíme ji opět do horké vody a postup opakujeme.

Tip k receptu

Velké jahody můžeme podélně rozříznout na půl.

Ingredience

- 250 g čerstvých jahod
- 2 čokolády na vaření
- 1 sáček bílé čokoládové polevy

Kategorie

Svatý Valentýn, Česká, Vegetariánská, Léto, Finančně nenáročné, Ovoce, Něco extra, Labužník, Dezert