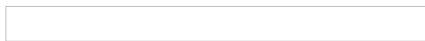


Čokoládová kalorická bomba



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