Čokoládovo-smetanová pěna

Obtížnost:

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: **6**

2476 kalorií , **1 g** cukrů , **182 g** tuků , **256 g** bílkovin

Autor: Barbora Dvouletá

Odkaz: https://srecepty.cz/cokoladovo-smetanova-pena

Příprava

V míse v horké vodní lázni rozehřejte máslo s čokoládou a vymíchanou hmotu zašlehejte do pěny vypracované šlehačem v kotlíku nad párou z oddělených žloutků a cukru (pěnu pouze prohřejte!). Než zchladne, vyšlehejte z bílků pevný sníh, ze smetany vypracujte šlehačku a obě pěny vmíchejte střídavě do mírně vlažného žloutkového čokoládového základu. Pěna musí zůstat vzdušná, už ji nešlehejte! Dobře vychlazenou naložte do sáčku s řezanou špičkou a vytvořte z ní v připravených pohárech či miskách pohledné čepice, jež ozdobíte plněnými trubičkami případně ovocem a čoko-hoblinkami.

Ingredience

- 65 g másla
- 250 g kvalitní hořké čokolády
- 5 ks vejce
- 75 g cukru moučka
- 250 ml smetany ke šlehání (33 až 40 %)

Kategorie

Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Rodina, Pomocné recepty, Ostatní