

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 rozehejte 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-hoblíčkami.



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

Celoročně, Finančně nenáročné, Rodina, Pomocné recepty, Ostatní