

# Čokoládovo - smetanové stříkané "růžičky"



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

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

**1343** kalorií , **0 g** cukrů , **69 g** tuků , **139 g** bílkovin

**Autor:** Marsylie

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/cokoladovo-smetanove-strikanе-ruzicky>

## Příprava

Čokolády nasekáme na jemno. Šlehačku s mletou kávou a vanilkovým cukrem vyšleháme do pěny. Čokoládu jemně vmícháme. Hotovou pěnu dáme do cukrářského sáčku s ozdobnou špičkou. Do připravených mističek stříkáme "růžičky". Podáváme vychlazené s ovocem.

## Ingredience

- ✓ 150 g hořké čokolády 70%
- ✓ 150 g mléčné čokolády 70%
- ✓ 400 ml smetany ke šlehání (šlehačka)
- ✓ 2 1/2 lžičky mleté kávy
- ✓ 1 sáček vanilkového cukru

## Kategorie

Výjimečný den, Mléčné výrobky a vejce ,  
Pomocné recepty

