

Tříbarevná čokoládová pěna

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 0min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 0min , Porce: 2

3296 kalorií , **1 g** cukrů , **249 g** tuků , **238 g** bílkovin

Autor: Ellis

Odkaz: <https://srecepty.cz/tribarevna-cokoladova-pena>

Příprava

Dvě středně velké mísy si naplníme chladnou vodou. Želatinu si rozdělíme na poloviny a každou zvlášť namočíme do vody v mísách. Na hrubém struhadle nastrouhané každou čokoládu zvlášť. V mixéru ušleháme vždy pouze jeden žloutek se dvěma celými vejci a se dvěma lžícemi cukru, získáme tak dvě porce hladkého krému. Pro přípravu světlé pěny zamícháme do části krému nastouhanou bílou čokoládu. Hotovou směs přidáme do jedné misky s namočenou želatinou. Na tmavou pěnu si smícháme druhou část vaječného krému s kávou a zbytkem nastrouhaných čokolád. Tuto směs přidáme k namočené želatině ve druhé misce. Šlehačku si rozdělíme na dvě části (do jedné přidáme kávu) a spolu s jednou polévkovou lžící cukru pěkně dotuha ušleháme. Hotovou šlehačku rozdělíme rovnoměrně do misek s čokoládovou pěnou. Třetinou tmavé pěny naplníme speciální formu a tu uložíme na chvíli do ledničky. Formu pak doplníme střídavě vrstvou světlé a tmavé pěny. Uložíme na noc do chladničky, aby pěna ztuhla.

Ingredience

- 1 balení želatiny (15g)
- 200 g mléčné čokolády
- 200 g bílé čokolády
- 200 g hořké čokolády
- 2 žloutky
- 4 vejce
- 6 lžíc cukru krupice
- 4 lžíce kávy
- 800 ml smetany ke šlehání

Kategorie

Výjimečný den, Celoročně, Finančně náročnější, Něco extra, Návštěva, Dezert