

Žloutková horká čokoláda se šlehačkou



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 5min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 20min , Porce: 6

1220 kalorií , **50 g** cukrů , **20 g** tuků , **30 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/zloutkova-horka-cokolada-se-slehackou>

Příprava

Čokoládu nalámeme na kostičky a dáme do rendlíku. Zalijeme mlékem, přidáme cukr a za stálého míchání ohříváme, dokud se čokoláda nerozpustí. Poté odstavíme a postupně všleháme žloutky. Smetanu vyšleháme a ozdobíme jí čokoládu.



Tip k receptu

Můžeme použít i smetanu nebo plnotučné mléko místo polotučného. Můžeme dochutit rumem.

Ingredience

- ✓ 150 g horké čokolády
- ✓ 1 l polotučného mléka
- ✓ 6 ks kostkového cukru
- ✓ 3 žloutky
- ✓ 250 ml smetany ke šlehání (šlehačka)

Kategorie

Vánoce, Výjimečný den, Obyčejný den, Česká, Bezlepková, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Nápoje a koktejly

