

Ingrediencie

5 pohárov	Ingrediencie:
150 g	horkej čokolády 70%
40 g	mliečnej čokolády
25 g	masla
5 ks	vajíčok
30 g	kryštálového cukru

Čas prípravy

Náročnosť



Postup prípravy

POSTUP:

Čokolády spolu s maslom si roztopte nad vodným kúpeľom. Žĺtka spolu s cukrom vymiešajte do peny. Vyšľahajte bielka. Žĺtkovú zmes pridajte do vyšľahaných bielok. Premiešajte to naozaj len sekundu! Vôbec to nemusí byť dokonalo spojené. Do roztopenej čokolády. Pozor nie horúcej. Cca 45-50°C pridajte trošku bielkovej zmesi a metličkou ich spojte. Následne celú zmes už iba lízatkom zľahka spájajte. Penu si rozdeľte do pripravených pohárov a dajte zachladiť minimálne na 2 hodiny. Pred servírovaním dozdobte podľa chuti či už ovocím alebo nastrúhanou čokoládou.