

Čokoládová pěna

Časová náročnost: 20 minut

Seznam přísad

200 g	čokoláda (s vysokým podílem kaka-a-asi 70 %)
2 lžíce	máslo
2 ks	vejce (bílek a žloutek zvlášť)
3 lžíce	tuzemák
30 g	krupicový cukr
	čerstvé ovoce na ozdobu (např. jahody)



Postup přípravy

Čokoládu rozlámeme na kousky a spolu s máslem rozpustíme ve vodní lázni. Přilijeme tuzemák a přimícháme žloutky s cukrem. Vedle v misce si vyšleháme z bílků tuhý sníh a opatrně jej vmícháme k rozpuštěné čokoládě. Rozdělíme do skleniček a dáme na asi 2 hodiny vychladit do ledničky. Ozdobíme oblíbeným ovocem a podáváme.