

Děláme čokoládové polevy



Čokoládová poleva ze smetany

- 100 g hořké čokolády nebo čokolády na vaření
- 80 ml smetany ke šlehání (33 % tuku)

Smetanu zahřejeme, měly by se v ní tvořit bublinky, ale nesmí se vařit. Sejmeme z plotýnky a vsypeme do ní na kousky nasekanou čokoládu. Po zhruba 5 minutách se čokoláda rozpustí. Pak směs metličkou vyšleháme.

Čokoládová poleva ze smetany je lesklá, hustá a hladká. Dobře se nanáší, skvěle vypadá a při krájení se neláme. Hodí se na dorty, moučníky i cukroví.

Čokoládová poleva z rostlinného tuku

- 200 g hořké čokolády
- asi 100 g stoprocentního rostlinného tuku

Čokoládu nalámanou na menší kousky rozpustíme ve vodní lázni. Postupně za stálého míchání přidáváme tuk. Hotovou směs necháme zchladnout na správnou teplotu a konzistenci.

Čokoládová poleva z rostlinného tuku dobře tuhne a krásně se leskne. Je ideální na cukroví a moučníky.

Čokoládová poleva z kakaa

- 80 g stoprocentního rostlinného tuku
- 70 g cukru

- 2 lžíce kakaa holandského typu
- 1-2 lžíce mléka
- 1 lžíce solamylu

Ve vodní lázni rozpustíme tuk. Zvlášť smícháme kakao s cukrem a solamylem a přisypeme do tuku. Za stálého míchání zahříváme (nevaříme!) a postupně přidáváme mléko, aby vznikla hladká a lesklá poleva.

Čokoládová poleva z kakaa se snadno nanáší a rychle tuhne. Je vhodná na potahování dortů, moučníků nebo na zdobení cukroví. Může se také nalít do formiček a nechat ztuhnout.

Čokoládová poleva z másla

- 100 g másla
- 200 g hořké čokolády

Ve vodní lázni pomalu za stálého míchání rozehřejeme čokoládu, pozor, aby se voda nezačala vařit! Pak do ní přidáme máslo a ručně mícháme tak dlouho, až se vytvoří hladká a vláčná poleva. Nebo nejprve necháme ve vodní lázni rozpustit máslo a do něj rychle vmícháme nastrouhanou čokoládu.

Čokoládová poleva z másla je voňavá a vláčná, ale hůře tuhne. Je skvělá na dezerty či poháry.