

Čokoládová pěna se sladkou pomazánkou Lipánek

🕒 30 minut

náročnost ●○○○

Pěna, kterou oživíte každou párty nemusí být jen ta z bublin. Dezert, který si zamilují hosté malí i velcí.



Ingredience

- 40 g cukru
- 200 g tmavé čokolády
- 4 vejce
- 250 ml trvanlivé Jihočeské smetany ke šlehání
- 50 g sladké pomazánky Lipánek + na ozdobu

Návod na přípravu:

Bílky vyšleháme s cukrem do lesklé směsi. Ve vodní lázni rozpustíme čokoládu a přidáme žloutky a 60 ml trvanlivé Jihočeské smetany. Zbylou smetanu vyšleháme do polotuha a přidáme k čokoládě a bílkům.

Přimícháme sladkou pomazánku Lipánek. Nalijeme do skleniček a necháme ztuhnout v lednici. Zdobíme zbylou sladkou pomazánkou Lipánek a ovocem.