



Čokoládová pěna s chilli



Druh jídla:



Dezerty a moučníky

Příležitost:



Slavnostní menu

Sezóna:



Celý rok

Způsob vaření:



Bez vaření

Suroviny pro 2 osoby:

Chilli mleté Avokádo

1 lžice másla
2 vejce
50 g cukru
1 lžice vody
150 g kvalitní hořké čokolády 70%
2 lžice rumu

Způsob přípravy

Čokoládu necháme rozpustit ve vodní lázni, přidáme máslo, rum a vodu. Z cukru a žloutků ušleháme pěnu. Do rozpuštěné čokolády přidáme vyšlehané žloutky a špetku chilli. Bílky vyšleháme do pěny a opatrně, aby nám nespadly, přidáme do mísy s čokoládovou hmotnou. Čokoládovou pěnu nalajeme do skleniček a necháme přes noc vychladit. Před podáváním ozdobíme šlehačkou a ovocem, například malinami.