



# ČOKOLÁDOVÁ PĚNA S OSTRUŽINAMI A SMETANOU

(FOR 4 SERVINGS)

DOBA PŘÍPRAVY A VAŘENÍ: 30 MIN – CHILLING TIME: 4 H

## PŘÍSADY

- 200 g hořké čokolády, nalámané, navíc 50 g k servírování
- 100 g mléčné čokolády, nalámané
- 3 polévkové lžíce neslaného másla, nakrájeného na kostičky
- 500 ml tučné smetany
- 3 polévkové lžíce krupicového cukru
- 4 velké vaječné žloutky
- 1 a 1/2 čajové lžičky vanilkového extraktu
- 150 g ostružin

## ZPŮSOB PŘÍPRAVY

1. iCook Mísu postavte na iCook 3litrový hrnec zpola zaplněný mírně vroucí vodou. Smíchejte v ní obě čokolády, máslo a 60 ml smetany.
2. Míchejte, dokud se vše rovnoměrně nerozpustí a nespojí v hladkou směs. Poté hrnec sejměte z plotýnky a nechejte vychladnout.
3. Než se čokoláda rozpustí, našlehejte ve větší iCook Míse zbylou smetanu, dokud neztuhne. V další míse rozšlehejte vaječné žloutky s cukrem a vanilkovým extraktem, dokud nebudou světlé a husté (2–3 minuty).
4. Postupně do rozšlehaného žloutku vmíchejte rozpuštěnou čokoládu, dokud vzniklá směs nebude rovnoměrně hladká.
5. Do čokoládové směsi všlehejte asi jednu třetinu šlehačky. Poté vmíchejte zbytek, dokud se neztratí všechny viditelné proužky smetany. Nechejte si asi 2–3 polévkové lžíce šlehačky na ozdobu.
6. Při servírování pěnu rozdělte do čtyř sklenic. Přikryjte a dejte chladit alespoň na 4 hodiny. Vychladte i šlehačku, kterou jste si ponechali na ozdobu.
7. Až budete dezert servírovat, ozdobte každou sklenici šlehačkou a ostružinami. Před servírováním postrouhjte hořkou čokoládou.

AMAGRAM