

ONLINE PÂTISSERIE

Sweet Flow

Čokoládová pěna



Ingrediencie na 6 skleniček

60 g cukru krystal + 20 g vody
3 žĺoutky
180 g tmavé čokolády 70%
30 g másla
150 ml smetany

Postup na čokoládovú penu:

- › Rozpusť čokoládu s maslom. Pridaj žĺoutky. Priprav italský meringue (sněhová hmota). Začni šleháním bílků při střední rychlosti. Mezitím vař v hrnci cukr s vodou při 118 °C.
- › Jakmile dosáhneš požadované teploty v hrnci, bílky by měly mezitím ztuhnout. Do sněhu pomalu přidávej sirup z hrnce a zvyšte rychlost. Míchej metličkou po dobu 2 - 3 minut. Část meringue začleníš do čokoládové směsi. Jemně smícháš a pak takto vzniklou čokoládovou směs zamícháš do zbytku meringue. Přidávej pomalu a postupně do italského meringue. Přidej šlehačku a míchej jemně stěrkou. Dej penu do forem, skla, čokolády.
- › Zakryj a dej do lednice ztuhnout na 4 - 6 hodin.