

dotyka

Pena z karamelovej čokolády

- 100 g karamelovej čokolády
- 35 g masla
- 2 vajíčka
- 45 g cukru (ja som použila sušenú trstinovú šťavu)
- štipka soli
- vanilkový extrakt
- ľubovoľné: vaječný likér alebo domáci Baileys, piškóty, pekanové orechy, hrozienka
- šľahačka

Vo vodnom kúpeli rozpustíme maslo a čokoládu. Taktiež vo vodnom kúpeli vyšľaháme žltka spolu s cukrom do peny. Obe zmesi opatrne spojíme a premiešame. Bielka spolu s trochou soli vyšľaháme do tuha a zľahka vmiešame do čokoládovo- žltkovej zmesi.

Do dezertného pohára ak chcete, môžete dať na spodok hrozienka, nasekané oriešky a kúsky piškót, zaliat' trochou likéru a navrch lyžicou opatrne navrstviť čokoládovú penu. Dezerty dáme do chladničky vychladnúť. Podávame s porciou šľahačky (netreba si ju odopierať:))