NajPečenie

Čokoládová pena s 8ocho Extra panenským olivovým olejom

Ak chcete staviť na istotu, že váš domáci dezert bude mať úspech, stavte na čokoládu a urobte túto lahodnú čokoládovú penu s 8ocho Extra panenským olivovým olejom. Prekvapením bude pridané Brandy.

Potrebujete:

8 ks	vajcia
50 ml	8ocho Extra panenský olivový olej
150 g	cukor
300 g	čokoláda horká
30 g	brandy

Celkový čas prípravy:	**25 min.**
Čas pečenia:	**- min.**
Teplota pečenia:	**- ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

Postup:

Rozpusťte čokoládu vo vodnom kúpeli, ktorý by nemal mať via ako 50ºC, aby nestratil žiadnu zo svojich vlastností. Dajte bokom a prikryte, aby nevychladol.

Vymiešajte žltká s polovicou cukru, pomaly zapracujte rozpustenú čokoládu a po kvapkách pridávajte brandy a 8ocho Extra panenský olivový olej za stáleho miešania.

Vyšľaháme bielka s malou štipkou soli, aby ste ľahšie dosiahli hustú penu. Keď bielka zhustnú, pridáme zvyšok cukru a šľaháme do úplného zhustnutia.

Na záver veľmi jemne primiešame vyšľahané bielka do čokoládovej hmoty, vylejeme do misiek a dáme ztuhnúť do chladničky, najmenej na hodinku.

Odporúčanie:
Ak máte radi menej výraznú čokoládovú chuť,

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.

môžete použiť mliečnu čokoládu, avšak čokoládový milovníci uprednostnia kvalitnú čokoládu. Brandy môžete nahradiť pomarančovým likérom.

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.