

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.

Potrebuje:

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

Postup:

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

Vymiešajte žltka 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,

<i>Celkový čas prípravy:</i>	25 min.
<i>Čas pečenia:</i>	- min.
<i>Teplota pečenia:</i>	- °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-

NajPečenie

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