

Čokoládová pena, olivový olej, morská soľ

Ingrédients

- 40g mliečnej čokolády Jivara
- 1 čajová lyžička vanilkového extraktu
- 5 žĺtkov
- 6 bielkov
- 130g tmavej čokolády Guanaja
- 40g mliečnej čokolády Jivara
- 1 čajová lyžička vanilkového extraktu
- 5 žĺtkov
- 6 bielkov

Préparation

1. Chutný, čokoládový, rýchly a bez pečenia, ste na správnom mieste!
 2. Toto je môj obľúbený recept na čokoládovú penu, s použitím iba čokolády (zmiešaná tmavá & mliečna) a vajec.
 3. Ale to, čo premieňa penu, je dochutiť ju kvapkou olivového oleja a trochou morskej soli.
 4. Pre trochu chrumkavosti ju môžete podávať aj s jazykmi mačky alebo inými malými sušienkami
- 📄 Ingredience : Použil som čokoládu Guanaja & čokoládu Jivara a vanilkový extrakt Norohy od Valrhona : kód ILETAITUNGATEAU na 20% zľavu na celý web (partnerský).
5. Nákupný zoznam : tmavej čokolády Guanaja mliečnej čokolády Jivara 1 čajová lyžička vanilkového extraktu 5 žĺtkov 6 bielkov Olivový olej & morská soľ Čas prípravy : 15 minút + minimálne 2 hodiny odpočinku Pre 8 osôb : Ingredience : tmavej čokolády Guanaja mliečnej čokolády Jivara 1 čajová lyžička vanilkového extraktu 5 žĺtkov 6 bielkov Olivový olej & morská soľ Recept : Pomaly rozpustíte obe čokolády.
6. Pridajte vanilku a žĺtky po jednom, dobre premiešajte medzi každým pridaním, aby ste vytvorili emulziu.
 7. Ušľahajte bielky do snehu.
 8. Opatrne pridajte ušľahané bielky do čokolády pomocou špachtle.
 9. Nalejte penu do misy na zdieľanie alebo do pohárov na individuálne porcie.
 10. Nechajte stuhnúť v chladničke minimálne 2 hodiny.