Čokoládový sen ve sklenici

Pokyny Ne. 1648

Stupeň obtížnosti: Začátečník

Pracovní doba: 30 Minuty

Láska prochází žaludkem. Proč si nepřipravit čokoládový dezert a nenaplnit ho do uzavíratelné zavařovací sklenice? Stačí jen trochu ozdobit a vytvoříte velmi osobní dárek.




Mhhh!


HÜFTGOLD
Mhhh!

Náš recept na čokoládový sen je dokonce veganský!

Budete potřebovat následující **ingredience**:

potřebujete: 1 avokádo
200 ml sójové smetany
1 lžičku vanilkového cukru
2 lžíce cukru
2 lžíce kakaového prášku
1 lžička strouhané čokolády

Avokádo oddělte od slupky, rozmačkejte a vmíchejte do něj sójový krém. Vmíchejte vanilkový cukr, cukr, kakaový prášek a nastrouhanou čokoládu - hotovo!

Nevegetariáni mohou v tomto receptu místo sójového krému použít také krém mascarpone a přidat 1 lžičku práškového espressa.

Ozdobte a dejte jako dárek!
Čokoládový sen nalijte do sklenice s velkým otvorem a poté ozdobte podle svého přání. V naší nabídce najdete velký výběr zdobicích materiálů a jako obvykle jsme pro vás v našem seznamu materiálů shromáždili nejdůležitější doplňky.

Extra tip: Pokud směs čokoládového snu zahřejete a horkou ji nalijete do sklenice (musí být naprosto čistá!), pára vytvoří podtlak. Nastrouhaná čokoláda se rozpustí, ale dezert vydrží déle.

Musíte mít



Zavařovací sklenice VBS "Vidro"

Obsah balení: 200 ml
Průměr (vnější): 8 cm
Výška: 8 cm
Materiál: Sklo

76,19 Kč

Podrobnosti o položce

Množství: - 1 + Přidat do Košíku

Podrobnosti o článku:

Číslo položky	Název článku	Množství
766159	VBS Šroubovací sklenice "Bellied", 4 kusy	1
686341	Zavařovací sklenice VBS "Vidro"	1
418140	Ozdobná šňůra, klasická	1