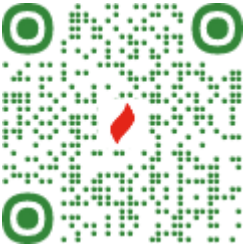




Összetevők 6 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

20 g	Vaj
120 g	Étcsokoládé
3	Tojás
1 csomag	♦ Bourbon vaníliás cukor
1 tk.	♦ Bourbon vaníliapaszta
	Egy csipet só



Csokoládés pohárdesszert

⌚ 260–270 Perc 

Elkészítés

- 1 A csokoládét kockákra törjük és a vajjal együtt hőálló tálba tesszük, majd vízgőz felett, időnként megkeverve felolvasztjuk. Levesszük a tűzről, és kb. 5 percig hűlni hagyjuk.
- 2 A tojásokat szétválasztjuk. A tojássárgáját egyesével a csokoládés keverékhez adjuk, és minden adag után alaposan elkeverjük. Ezután belekeverjük a Bourbon vaníliapasztát.
- 3 Egy másik tálban a tojásfehérjét közepes fokozaton habosra verjük. Hozzáadunk egy csipet sót, majd fokozatosan belekeverjük a cukrot, és addig keverjük, amíg lágy habot kapunk.
- 4 A tojásfehérjehab egyharmadát óvatosan a csokoládés keverékhez forgatjuk. Ezután a csokoládés masszát a maradék tojáshabhoz öntjük, és finom mozdulatokkal összeforgatjuk.
Tálalótálba vagy poharakba adagoljuk, majd legalább 4 órára, de legjobb, ha egy éjszakára hűtőbe tesszük. Tálaláskor tejszínhabbal és csokoládéforgáccsal kínáljuk.