



Ingrediencie 6 Porcie

♦ = Kotányi Produkte

2	Konzervy cíceru (400 g)
1 bal.	Stužovač
1 ČL	Prášok do pečiva
180 g	Čokoláda na varenie
1 ČL	♦ Koreninový prípravok na perníčky

Perníková čokoládová pena

🕒 20–30 Min 

Príprava

- 1 Rozpusťte čokoládu vo vodnom kúpeli a nechajte úplne vychladnúť. Zmiešajte koreninovú zmes na medové perníky s čokoládou.
- 2 Pozbierajte aquafabu (tekutina z plechovky cíceru) a pomocou výkonného mixéra miešajte, pričom pridávajte prášok do pečiva a stužovač, až kým nevznikne biela zmes s konzistenciou podobnou pusinkám.
- 3 Vmiešajte pusinkovú zmes do čokolády. Potom zmesou naplňte 6 pohárov, nechajte hodinu vychladnúť a podávajte.

