

Perníková čokoládová pena

20–30 Min

Príprava

1. Rozpustite 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.

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