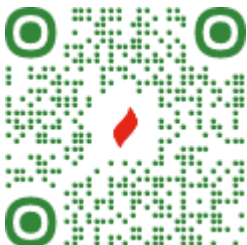




Ingrediencie 6 Porcie

♦ = Kotányi Produkty

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 Rozpustíte čokoládu vo vodnom kúpeli a nechajte úplne vychladnúť. Zmiešajte koreninovú zmes na medové perníčky 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.