

Domácí bílá čokoláda s jahodami

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

200 g	kakaové máslo
100 g	moučkový cukr
1 lžíce	sušené mléko
100 g	sušené jahody



Postup přípravy

Kakaové máslo si rozpustíme ve vodní lázni, tedy ne nad přímým ohněm, abychom ho nespálili. Do rozpuštěného kakaového másla poté přimícháme moučkový cukr a sušené mléko. Do bílé čokolády zcela hladké konzistence pak na závěr vmícháme nasekané sušené jahody. Tekutou bílou čokoládu nalijeme do formy na čokoládu (popř. libovolných malých formiček – výborné jsou silikonové) a dáme ztuhnout do ledničky. Ztuhlou čokoládu vyklopíme a máme hotovo!

Poznámka: Podobně můžeme udělat i tmavou čokoládu – přidáme jen holandské kakao a místo jahod dáme například pistáciové oříšky a kokosové lupínky.