Pěna z bílé čokolády

Časová náročnost: 15 minut

Seznam přísad

200 g	bílá čokoláda
150 ml	smetana na šlehání
1 kelímek	zakysaná smetana



Postup přípravy

Bílou čokoládu rozpustíme ve vodní lázni. Poté si ušleháme smetanu a spolu se zakysanou smetanou ji opatrně vmícháme do mírně vychladlé, ale ještě tekuté bílé čokolády. Vzniklou čokoládovou pěnu přendáme do skleniček a dáme do lednice ztuhnout. Vychlazené podáváme.