Vyrábíme čokoládové mističky

Co budeme potřebovat?

- balónky
- čokoládu (množství záleží na tom, jak velkou misku budeme chtít)
- kousek rostlinného tuku
- zmrzlinu, šlehačku a jahody nebo nejrůznější cukrovinky na naplnění

Postup:

1. Nad vodní lázní nejprve **rozehřejeme čokoládu společně s tukem**. Pokud budeme dělat větší mísu, budeme potřebovat více čokolády, abych balónek mohli namočit do větší vrstvy. Jestli chceme dělat pouze několik malých mističek, postačí nám čokolády méně.
2. Jakmile se čokoláda rozehřeje, **přelijeme do větší mísy** a necháme chvilku vychladnout.
3. Mezitím si **nafoukneme a zavážeme balónek**. Jeho velikost opět přizpůsobíme tomu, jak velkou misku chceme na konci mít.
4. K ruce si nachystáme také plech vyložený pečicím papírem. **Pomocí lžíce vytvoříme na papír několik menších čokoládových koleček**, na kterých potom mističky budou stát.
5. Nyní si **do čokolády namočíme také balónek**. Vždy ponoříme přibližně do

poloviny, necháme chviličku okapat a poté znovu, aby byla vrstva silnější.

6. Poté **balónek přilepíme na jedno čokoládové kolečko**. Necháme důkladně zatuhnout.
7. Jakmile jsou misky ztuhlé, **balónek opatrně vyfoukneme a vyndáme**. Raději nepraskáme, aby se čokoláda nepolámala.
8. Hotové mističky už nyní jednoduše naplníme zmrzlinou, šlehačkou s jahodami nebo nejrůznějšími bonbóny a cukrovinkami.

Foto: http://candy.about.com