

## Čokoládová pena zo Zázračného ateliéru



**Čas prípravy:** 30 minút

**Druh jedla:** Koláče, zákusky a sladké snacky

*Tento recept pochádza z televíznej relácie "Zázračný ateliér". Je to obľúbený program mojej dcéry, ktorá rada tvorí a skúša nové veci. Má len 4 a pol roka, ale pri výrobe tohoto dezertu aktívne spolupracovala. Dá sa povedať, že ho pripravila takmer sama.*

### Suroviny:

100 g tmavej čokolády, napr. čokolády na varenie  
100 g bielej čokolády  
300 ml smotany na šľahanie  
2 bielky  
ovocie podľa chuti, napr. čučoriedky a banán  
čokoláda alebo granko na posypanie - nie je podmienkou 😊

### Postup práce:

Bielu čokoládu roztopíme vo vodnom kúpeli. Z bielka vyšľaháme tuhý sneh. Smotanu vyšľaháme do tuha. Pomaly vmiešame sneh do mierne vychladnutej čokolády. Potom pomaly vmiešame i šľahačku. Ten istý postup zopakujeme s tmavou čokoládou. Zmes vložíme zhruba na 1/2 hodinu do chladničky. Do dezertných pohárov alebo misiek navrstvíme časť peny, ľubovlné ovocie a znovu penu. Môžeme si pomôcť cukránskym vreckom :) Nakoniec dezert posypeme čokoládou a necháme ešte nejaký čas tuhnúť v chlade. Takto pripravená pena vydrží aj do ďalšieho dňa. Na obrázku je pena z bielej čokolády :) Tmavú sme zjedli skôr, než som ju stihla odfotiť...