

Čokoládová pěna s espressem a pomerančem

Celkový čas vaření **5 min.** **5 min.** Doba přípravy

Nutriční hodnoty (na porci):
2.534 kJ / 606 kcal

Tuky: **54 g** Bílkoviny: **7,5 g**
Sacharidy: **22,5 g**

INGREDIENCE

2 Porce

60 g	hořké čokolády (85 % kakaá), rozpuštěné
30 ml	espressa
1 čajová lžička	<u>Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo</u>
1	velké vejce, oddělený žloutek a bílek
1,5 čajová lžička	mleté skořice
0,5	pomeranče – nastrohaná kůra
80 ml	vychlazené smetany ke šlehání
1 čajová lžička	cukru
0,5	pomeranče, nakrájeného na plátky – na ozdobu
1 čajová lžička	strouhané hořké čokolády

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

60 g hořké čokolády (85 % kakaá), rozpuštěné - **30 ml** espressa - **1 čajová lžička** Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo

Ve středně velké misce smíchejte rozpuštěnou hořkou čokoládu, espresso a Sójovou omáčku Kikkoman. Míchejte, dokud nevznikne hladká směs.

Krok 2

1 velký vaječný žloutek - **0,5 čajové lžičky** mleté skořice - **0,5** pomeranče – nastrohaná kůra
Do čokoládové směsi přidejte žloutek, skořici a nastrohanou kůru z poloviny pomeranče.
Míchejte, dokud se vše dobře nespojí, a poté směs odložte stranou.

Krok 3

80 ml vychlazené smetany ke šlehání - **1** velký vaječný bílek - **1 čajová lžička** cukru
V samostatné vychlazené misce ušlehejte smetanu dotuha. V jiné čisté misce vyšlehejte bílek s cukrem do pevného sněhu. Do čokoládové směsi nejprve vmíchejte třetinu ušlehané smetany, aby se směs odlehčila, poté opatrně přidejte zbytek. Nakonec lehce vmíchejte sníh z bílků, dokud nezmizí bílé pruhy.

Krok 4

0,5 pomeranče, nakrájeného na plátky – na ozdobu - **1 čajová lžička** mleté skořice - **1 čajová lžička** strouhané hořké čokolády
Pěnu rozdělte do dvou sklenic nebo misek. Dejte do chladničky alespoň na 2 hodiny, dokud neztuhne. Před podáváním ozdobte plátky pomeranče, lehce

posypte skořicí a strouhanou čokoládou.