

ČOKOLÁDOVÝ TERMIX

Potřebujeme:

- 200 g hořké čokolády
- 300 g zakysané smetany
- 250 g tvarohu
- 1 lžice práškového sladidla [FAN CUKŘENKA - březový cukr](#)
- 2 sáčky práškového sladidla [FAN INULIN SWEET 2 g](#)

Postup:

Do hrnce dáme vodu, přivedeme k varu a následně výkon stáhneme na střední stupeň. Čokoládu nalámeme na kousky, vložíme do mísy a rozpustíme nad párou. Mísa by se nám neměla dotýkat vodní hladiny v hrnci. Po rozpuštění mísu s čokoládou vyjmeme z hrnce, aby se nám směs dále nezahřívala. Do čokolády přidáme zakysanou smetanu, vymícháme a necháme zcela vychladnout. Následně přidáme tvaroh, prášková sladidla [FAN CUKŘENKA - březový cukr](#) a [FAN INULIN SWEET](#) a dobře promícháme. Směs necháme dobře vychladit v lednici, poté vyšleháme do pěny a servírujeme.

TIP: K servírování se výborně hodí dlouhé piškoty, na kterých si pochutnají děti i dospělí.

