

Domácí čokoláda

Ingredience:

250g bílého (100%) tuku

10dkg kakaa

15dkg práškového cukru

2-3 lžíce hladké mouky

vanilkový cukr, rum



Postup:

Na rendlíku utřeme tuk, cukr, kakao a mouku.

Hmotu zahříváme a stále mícháme – nevaříme!

Podle chuti přidáme tvaroh, rum a vanilkový cukr. (po případě jemně krájené oříšky)

Potom lijeme tuto hustou hmotu do formiček, kterou dáme do ledničky.

Za krátko hmota ztuhne a lehkým stisknutím okrajů formiček čokoládu snadno vyklopíme