

# Mramorová čokoláda

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

Porce: 8

• **na ozdobu**

- Pedro kyseláci 1 balení
- **směs**
- mléčná čokoláda 1 balení
- hořká čokoláda 1 balení
- bílá čokoláda 0.5 balení

**Doba přípravy:** 120 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Chlazení, mražení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 8

## Postup:

Připravíme si menší nízký plech a vyložíme ho pečícím papírem.

V horké lázni si společně rozpustíme hořkou a mléčnou čokoládu do hladké konzistence, směs nalijeme na plech a rozetřeme do požadovaného tvaru. Stejným způsobem rozehřejeme bílou čokoládu, kterou ve vlnovkách nalijeme na hořkou-mléčnou směs. Vidličkou vytvoříme mramorování. Pedro kyseláky rozkrájíme na třetiny, nasypeme je na čokoládu a jemně přitlačíme.

Mramorovou čokoládu vložíme do lednice a necháme vychladit do úplného zatuhnutí.

Mramorovou čokoládu nalámeme na dílky a podáváme jako cukroví nebo sladkou chuťovku.