

krem czekoladowy



EWELINAPAC



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kakao słodkie	5 łyżek
culier	5 łyżek
kremówka	500 mililitrów

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Smietane ubijamy z cukrem. Gdy zacznie sztywnieć powoli dodajemy kakako i dalej ubijamy., gotowy krem odstawiamy do lodówki na 2 godziny. można podawać z biszkoptami lub przekładać ciasto.