

krem czekoladowy



MAGDALENA1110



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

czekolada	14 dkg
żółtko jajek	4 szt
cukier	3/4 szklanki
śmietana kremówka	1/3 szklanki
masło miękkie nie solone	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czekoladę półsłodką rozpuszczamy w misce umieszczonej na garnku wypełnionym do połowy gorącą wodą i umieszczonym na małym ogniu, następnie miskę zdejmujemy dodajemy żółtka cukier i śmietanę. Wstawiamy miskę na garnek i ogrzewając ubijamy przez 7 minut, woda w garnku powinna się lekko gotować. Zdejmujemy miskę z garnka i schładzamy w lodówce. Do schłodzonej masy dodajemy masło ubijając aż powstanie gęsta i gładka masa. Fajny krem do dekoracji.