

Krem czekoladowy



MALACZARNA23



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

| | |
|----------------------------------|--------|
| żółtko jajek | 10 szt |
| cukier | 13 dkg |
| czekolada mleczna | 20 dkg |
| białko | 5 szt |
| Żelatyna wieprzowa Prymat | 4 dkg |
| smietana kremowa | 80 dkg |
| cukier wanilinowy | 4 dkg |
| cukier puder | 4 dkg |
| woda | 13 dkg |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żelatynę namoczyć i rozpuścić, żółtka utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym. Do utartych żółtek dodać czekoladę rozpuszczoną na pianę, dodać żelatynę, rozmieszać, gdy masa zacznie gęstnieć dodać ubita kremówkę, białka ubić z cukrem, wszystko wymieszać i porcjować.