Masa czekoladowa III



MARIUSZ18

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

masło	25 dkg
jaja	3
cukier	20 dkg
wanilia	
kakao	5 dkg
mleko	150 ml
czekolada	10 dkg
wódka	10 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kakao zmieszać z mlekiem, zagotować ciągle mieszając. Jaja ubić z cukrem na parze na pulchną masę. Ostudzić w zimnej wodzie. Masło utrzeć, połączyć z żółtkami, dodać wanilię, spirytus, można dać 5 dkg orzechów zmielonych i kieliszek mocnej kawy.