

Biały i ciemny krem czekoladowy



KAKIAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

śmietana kremówka	350 gramów
biała czekolada	300 gramów
cukier	2 łyżki
cukier waniliowy	1 paczuszka
szampan	50 ml
czekolada	300 ciemna

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciemny krem: Ubijamy śmietanę (200g) z cukrem i cukrem waniliowym. Ciemną czekoladę rozpuszczamy w kąpieli wodnej i delikatnie łączymy ze śmietaną.

Biały krem: Ubijamy śmietanę (150g), białą czekoladę rozpuszczamy w kąpieli wodnej, dodajemy szampana i delikatnie mieszamy z ubitą śmietaną.