

Królewska baba



ANJA3107



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

czekolada	35 dag
rum	1 kieliszek
kremówka	3/4 szklanki
mleko	1 szklanka
masło	1/5 kostki
białko	2 szt
cukier puder	1 szt
biszkopty podłużne	24 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

25 dag czekolady, połamać do rondelka, umieścić w kąpeli wodnej i stopić. Mleko zagotować, gorące wlać do rozpuszczonej czekolady, dodać miękkie masło i wymieszać. Kremówkę ubić, dodając po łyżce 1/3 szklanki cukru. białak ubić na sztywną pianę z dodatkiem pozostałego cukru. ostrożnie wymieszać kremówkę z pianą z białek. Dodać wystudzoną masę czekoladową.

Dno i boki wysokiej foremki obłożyć biszkoptami lekko zwilżonymi rumem z wodą. Wlać krem, wierzch przykryć biszkoptami. Wstawić do lodówki na 3 -4 godz.

Pozostałą czekoladę stopić w kąpeli wodnej, zalać nią wyjęte z foremki ciasto.