

Gorący krem czekoladowy



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mleczna czekolada	40 dag
kremówka	60 dag
mleko	½ litra
kakao	1 łyżeczka
cukier waniliowy	1 torebka
wiśniówka	2-3 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czekoladę wraz z kremówką (40 dag) rozpuścić w rondelku potem dolać mleko oraz kakao. Następnie całość podgrzać na małym ogniu nie doprowadzając jednak do wrzenia. Dolać wiśniówkę. Pozostałą śmietanę ubić na sztywno z cukrem. Powstały sos czekoladowy przelać do małych szklaneczek i udekorować kleksem ze śmietany.