

Krem czekoladowy



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mleko	500 ml
budyń czekoladowy	1 szt
masło	200 g
cukier	10 dag
żółtko jajek	2 szt
czekolada starta	10 dag
spirytus	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do 0,5 szklanki mleka wsypać budyń, cukier i żółtka, wymieszać. Resztę mleka zagotować, wlać przygotowany budyń z żółtkami, ugotować i wystudzić. Masło zmiksować, dodać wystudzony budyń, startą czekoladę i spirytus. Dokładnie utrzeć.