

Czekoladowy krem



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Czekolada tabliczka	1 szt
śmietana kremówka	20 dag
cukier	2 łyżki
spiryтус	1 łyżka
jaja	2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W garnuszku rozpuścić czekoladę. Śmietanę ubić. Żółtka utrzeć z cukrem na pulchną masę, białka ubić na sztywną pianę. Do żółtek powoli wlewać rozpuszczoną, ciepłą czekoladę. Gdy masa przestygnie, dodać ubitą śmietanę, spirytus i ubitą z białek pianę, wymieszać. Przełożyć do pucharków i schłodzić.