

Krem rafaello



ATOMÓWKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

śmietanka kremowa	500 ml
czekolada biała	150 gram
wiórki kokosowe	100 gram
śnieżka	2 opakowania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kremówkę i czekoladę rozpuścić (nie gotować!). Wstawić do lodówki, a gdy całość będzie zimna, należy cały czas ubijając dodać 2 śnieżki. Na koniec dosypać wiórki kokosowe, wymieszać. Kremu można używać do przekładania biszkoptów, jako dodatku do galaretek, lodów, lub z pokruszonymi herbatnikami jako deseru w pucharkach.