

Krem czekoladowy



MARGO1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mleko	400 ml
żółtko jajek	4
cukier	1\2 szkl
Żelatyna wieprzowa Prymat	1 łyżka
czekolada mleczna	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żółtka ucieramy z cukrem , potem wlać mleko i ubić na gęsty krem w gorącej kąpieli, masę miksujemy z 3\4 rozpuszczonej czekolady , żelatynę namoczyć w zimnej wodzie , rozpuścić w gorącym kremie i masę przekładamy do salatek , pozostawić do stężenia , potem wykładamy na talerz i polewamy pozostałą rozpuszczoną czekoladę a ozdobić możemy według uznania.