

Biała czekolada na gorąco z malinami



Autor: **FoodSafari**

Przepisów: **247** Ocena: **1501**



1-2 os.



15 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 500 ml mleka
- 150 g białej czekolady
- 15 g liofilizowanych malin
- bita śmietana malinowa: 200 g słodkiej śmietanki 42% 15 g liofilizowanych malin cukier puder do smaku
- dekoracja: palona biała czekolada maliny liofilizowane lub świeże listki mięty, melisy perełki cukrowe

Sposób przygotowania:

1 Czekolada na gorąco:

Do mleka dodajemy połamaną czekoladę i pokruszone na pyłek maliny. Podgrzewamy cały czas mieszając.

Bitą śmietaną:

Do śmietanki wkruszamy maliny i wsypujemy cukier. Miksujemy, aż śmietanka stanie się kremowa i puszysta.

Do szklanek/kubeczków przelewamy czekoladę na wierzch wykładamy bitą śmietaną.

Posypujemy paloną białą czekoladą, perełkami cukrowymi. Ozdabiamy malinami i mięta/melisa.

Twoje notatki do przepisu: