

Krem czekoladowy



Autor: **adrijah**
Przepisów: **19** Ocena: **2041**



5-6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- gorzkiej czekolady, 2 tabliczki
- kremówki, 20 dag
- jajka, 2
- cukru, 4 czubate łyżki
- Brandy, 1 łyżka
- wiórki czekoladowe do dekoracji

Sposób przygotowania:

- 1 Kremówkę wstawić do lodówki. Połamana czekoladę rozpuścić w misce wstawionej do garnka z gotującą się wodą. Podgrzewać na małym ogniu i mieszać aż czekolada się całkowicie rozpuści. Kremówkę, gdy już będzie całkiem zimna, ubić na sztywno. Jajka umyć w gorącej wodzie i osuszyć ściereczką. Oddzielić żółtka od białek. Z białek ubić sztywną pianę (najlepiej nad parą). Żółtka utrzeć z cukrem, a następnie ubić na jednolitą kremową masę z powoli wlewaną ciepłą czekoladą. Ostudzoną masę dokładnie wymieszać z bitą śmietaną (1-2 łyżki odłożyć), alkoholem i pianą z białek. Gotowy krem rozłożyć do pucharków i wstawić do lodówki, by się mocno schłodził. Przed podaniem udekorować każdą porcję odłożoną bitą śmietaną i posypać wiórkami czekoladowymi.

Twoje notatki do przepisu: