

# Krem Michałek



Autor: **torcikowo**  
Przepisów: **45** Ocena: **831**

 1-2 os.  30 min  łatwe  przystępne

## Składniki:

- 750 ml śmietany kremówki ( u mnie zawsze Piątnica 36%)
- 3 wafelki Grześki ( bez czekolady)
- 15 cukierków Michałków (białych)
- 2 białe czekolady

## Sposób przygotowania:

- 1 Cukierki i wafelki drobno pokruszyć.  
Czekolady rozpuścić w kąpielii wodnej.  
W misce miksera ubijamy na sztywno śmietanę. Pod koniec ubijania stopniowo dodajemy przestudzoną czekoladę (cały czas ubijając). Następnie dodajemy pokruszone cukierki i batony i delikatnie mieszamy. KREM GOTOWY :). Szybko sprawnie i smacznie :)

## Twoje notatki do przepisu: