

Czekoladowa pianka

Przepis dodany przez użytkownika Michał Ska



deser

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- czekolada - 20 dag
- jajka - 4 szt.
- kremówka - 250 ml
- mleko - 200 ml
- rodzynki - 10 dag
- rum - kieliszek
- cukier - 6 łyżka(i)
- cukier waniliowy - 1 op.
- żelatyna - 4 łyżeczka(i)

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Rodzynki płuczemy, kropimy rumem i odstawiamy pod przykryciem na 1-2 godziny
- 2.** Czekoladę łamiemy i topimy w garnku
- 3.** Żółtka ucieramy z cukrem i cukrem waniliowym na puszysty krem
- 4.** Mleko gotujemy
- 5.** Wlać utarte żółtka i mieszając, podgrzać, aż masa zgęstnieje. Dodać żelatynę rozpuszczoną w kilku łyżkach wrzątku, czekoladę oraz rodzynki. Masę wymieszać i schłodzić, uważając, by nie stężała.
- 6.** Ubijamy śmietanę
- 7.** Białka ubijamy na pianę
- 8.** Ubitą śmietanę oraz białka dodajemy do masy czekoladowej. Mieszamy. Mus przekładamy do formy i wstawiamy do lodówki. Przekładamy do pucharków i dekorujemy