

Krem czekoladowy 2

Przepis dodany przez użytkownika WDK



Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mleko - 300 ml
- krem czekoladowy - 1 op.
- mięta - 2-3 szt.

Etapy przyrządzania:

1. Przygotować sos: w 1 i 1/2 łyżki mleka rozmieszać proszek na sos. Resztę mleka zagotować z dodatkiem cukru. Połączyć z masą, mieszając ponownie zagotować. Ostudzić. Przygotować krem: mleko i proszek na krem umieścić w wysokiej misce. Ubijać elektrycznym mikserem, początkowo nastawionym na średnie obroty. Kiedy krem zacznie gęstnieć, ubijać jeszcze 3 minuty na najwyższych obrotach. Krem i sos waniliowy rozlać do czterech pucharków. Odstawić do chłodzenia na 20 minut. Miętę umyć. Kilka listków oderwać od gałązek, pokroić w paseczki, posypać deser. Resztą udekorować krem.
Do zbyt słodkiego kremu domieszać łyżkę soku cytrynowego. Zawarty w nim kwas zwiąże zbędny cukier a deser nabierze aromatu.

Jak podawać?

- NA sos waniliowy:
- 1/4 litra mleka
- 1/2 torebki sosu waniliowego -- błyskawicznego w proszku
- 1 łyżka cukru

Uwagi:

Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.