

Deser czekoladowy

Przepis dodany przez użytkownika ds



Czekoladowo rumowy deser. Idealny na poprawę humoru;)

Ilość porcji: 5-6
Stożek trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- Czekolada mleczna - 200 g
- Jajka - 4 szt.
- Cukier kryształ - 6 łyżka(i)
- Rum - 4 łyżka(i)
- Śmietana gęsta - 4 łyżka(i)

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Czekoladę stopić w kąpieli wodnej i przestudzić. Oddzielić żółtka od białek. W misce nad parą ubić żółtka z cukrem na gęstą, puszystą masę. Po ubiciu delikatnie połączyć z czekoladą i rumem. Śmietanę ubić i dodać do zupełnie zimnej masy.
- 2.** Ubić pianę z białek ze szczyptą soli i wmieszać do kremu czekoladowego. Przełożyć do 6 naczyń w których będziemy serwować deser i schłodzić w lodówce przez kilka godzin.

Jak podawać?

Schłodzony z bitą śmietaną.

Uwagi:

Przepis z książki Perfect Chocolate wyd. Parragon, lekko przeze mnie zmodyfikowany:)