

Čokoládový krém

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Rozpuštěné máslo 100 g
- Moučkový cukr 60 g
- Čokoláda na vaření 1 ks
- Rum 1 lžíce

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Postup:

Čokoládu na vaření nastrouháme. Máslo vyšleháme s cukrem do pěny a přidáme nastrouhanou čokoládu a rum. Kémem plníme košíčky.

Poznámka:

Doporučuji krém nechat chvíli v lednici zchladnout.