

Čokoládový krém

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Vejce 4 ks
- Cukr 200 g
- Čokoláda 200 g
- Máslo 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

V hrnci ve vodní lázni šleháme vejce a cukr asi 1/2 hodiny. Když je hmota hustá asi jako na palačinky, odstavíme a zašleháme nalámanou čokoládu a pomalu přidáváme máslo. Šleháme tak dlouho, než se máslo úplně rozpustí. Vše to trvá docela dlouho, ale vyplatí se.

Poznámka:

Chutná výborně a v uzavřené sklenici vydrží i několik měsíců.