

Čokoládový krém z žervé

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- Žervé 2 ks
- Čokoláda 100 g
- Rybízový džem 100 g
- Cukr 100 g
- Pomerančová nebo citronová kůra 1 ks
- Piškoty na ozdobu 1 balení

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Žervé dobře umícháme, přidáváme rozměklou čokoládu a dobře promícháme. Pak doplníme džemem, podle chuti cukrem a nastrouhanou kůrou z pomeranče. Dáme vychladit a pak plníme do kompotových misek nebo do poháru.