

Čokoládový krém

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 1

- Smetana ke šlehání 125 ml
- Hořká čokoláda 250 g
- Máslo 70 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Do hrnce vlijte smetanu a přidejte nalámanou čokoládu a máslo. Zahřejte a nechte rozpustit. Smetana nesmí začít vřít. Nechte 20 minut chladit v ledničce. Krém by měl být lehce ztuhlý. Metlou krém prošlehejte do světlejší barvy. Můžete ho tak nechat hutnější nebo nadýchanější.

Poznámka:

Na 1 dort