

Čokoládový krém s jíškou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Máslo 150 g
- Hladká mouka 30 g
- Moučkový cukr 100 g
- Mléko 250 ml
- Hořká čokoláda 100 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Z mouky a 30 g másla si připravíme světlou jíšku. Zředíme mlékem a uvaříme na kaši. Mícháme stále, pozor na hrudky. Za občasného promíchání necháme vychladnout. Ze zbylého másla a s cukrem vyšleháme pěnu a postupně po lžici vešleháváme chladnou kaši. Nakonec po lžičkách přidáváme a zašleháváme rozpuštěnou (ne moc teplou) čokoládu.