

Čokoládový krém

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Máslo nebo rostlinný tuk 125 g
- Moučkový cukr 140 g
- Hladká mouka 25 g
- Nastrouhaná čokoláda 50 g
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Žloutky 1 ks
- Mléko 125 ml

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

1. Mléko s předem rozmíchanou moukou na mírném ohni za stálého míchání přivedeme k varu.
2. Povaříme 2-3 minuty a pak necháme za občasného zamíchání, vychladnout.
3. Mezitím změkklé máslo (tuk) dáme do misky a utřeme s moučkovým a vanilkovým cukrem a žloutkem do pěny.
4. Po lžičkách do něho vmícháme vychladlou kaši, čokoládu a stále třeme.
5. Pro lepší promíchání krému lze použít elektrický šlehač.