

# Čokoládový krém se sladkou smetanou



Obtížnost:

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 10min  
Celkový čas: 20min , Porce: 4

980 kalorií , 0 g cukrů , 60 g tuků , 135 g bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/cokoladovy-krem-se-sladkou-smetanou>

## Příprava

Čokoládu polámeme na drobné kúsky, pridáme čiernu kávu, alebo mlieko a na miernom ohni necháme zmäknúť. Ku zmäknutej a trochu vychladnutej čokoláde pridáme vymiešané žĺtky s cukrom a všetko dobre vymiešame. Sladkú smotanu vyšľaháme dotuha a opatrne primiešame k žĺtkom s čokoládou a nakoniec vmiešame likér amareto. Plníme do misiek, ozdobíme šľahačkou a dáme na ľad.



### Tip k receptu

Tuto dobrotu som ochutnal v Berne v hoteli Bären.



## Ingredience

- ✓ 3 žloutky
- ✓ 50 g cukru moučka
- ✓ 500 ml sladké smetany
- ✓ 150 g hořké čokolády
- ✓ 2-3 lžičky silné černé kávy
- ✓ 3 lžičky Amareta

## Kategorie

Výjimečný den, Švýcarská, Celoročně, Něco extra, Labužník, Dezert