

Čokoládový krém se šlehačkou



Obtížnost:

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 20min , Porce: 1

329 kalorií , 2 g cukrů , 0 g tuků , 1 g bílkovin

Autor: planeta

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

Příprava

Čokoládu rozlámeme na malé kousky, přidáme mléko a na mírném ohni necháme změkhnout. Ke změkklé a vychladlé čokoládě přidáme utřené žloutky s cukrem a vše dobře ušleháme. Potom zlehka vmícháme ušlehanou šlehačku a dáme na led.



Tip k receptu

Podáváme s piškoty.



Ingredience

- ✓ 100 g čokolády na vaření
- ✓ 2-3 žloutky
- ✓ 3 lžíce polotučného mléka
- ✓ 50 g cukru moučka
- ✓ 5 dcl smetany ke šlehání (šlehačka)

Kategorie

Výjimečný den, Celoročně, Rychlovka, Návštěva, Párty občerstvení