

Kaštanový krém



Obtížnost:

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 30min , Porce: 5

648 kalorií , 0 g cukrů , 1 g tuků , 4 g bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/kastanovy-krem>

Příprava

V smotane rozmiešame rum, cukor, uvarené, očištene a prepasirované gaštany a uvarime na hustú kašu. Z bielkov ušľaháme tuhý sneh a zľahka ho vmiešame do vychladnutej zmesi. Hotový krém dáme do misiek, polejeme roztopenou čokoládou a podávame schladený.



Tip k receptu

Hotový krém môžeme poliať šľahačkou a ozdobiť lístkami mäty.

Ingredience

- ✓ 250 ml sladké smetany
- ✓ 50 ml rumu
- ✓ 50 g cukru moučky
- ✓ 150 g uvařených a očištěných kaštanů
- ✓ 2 bílky
- ✓ 80 g rozpuštěné čokolády na vaření

Kategorie

Výjimečný den, Finančně náročnější, Něco extra, Labužník, Dezert, Cukroví