

# Krém z bílé čokolády



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 5min , Čas vaření: 5min  
Celkový čas: 10min , Porce: 2

630 kalorií , 0 g cukrů , 64 g tuků , 6 g bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/krem-z-bile-cokolady>

## Příprava

Čokoládu nalámeme na kostičky a dáme do kastrůlku. Přilijeme smetanu, přidáme vanilkový cukr. Z mléka odebereme dvě lžice ve kterých rozmícháme Solamyl. Zbylé mléko přilijeme k čokoládě a na mírném ohni necháme čokoládu rozpustit. Když se směs začne vařit, přilijeme rozmíchaný Solamyl a chvilku povaříme. Hotový krém nalijeme do šálků a navrchu poprášíme hořkým kakaem. Podáváme pokud možno horké.

## Ingredience

- ✓ 100 g bílé čokolády
- ✓ 100 ml smetany
- ✓ 200 ml mléka
- ✓ 1 lžice Solamylu
- ✓ 1 lžička vanilkového cukru
- ✓ hořké kakao na poprášení

## Kategorie

Česká, Celoročně, Rychlovka, Labužník,  
Nápoje a koktejly

