

# Voňavý malinový krém s čokoládou



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 0min  
Celkový čas: 30min , Porce: 6

442 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: Barbora Dvouletá

Odkaz: <https://srecepty.cz/vonavy-malinovy-krem-s-cokoladou>

## Příprava

V míse vyšlehejte smetanu zředěnou vodou s moučkovým cukrem a ve fázi měkké vlny do pěny zašlehejte malinovou pastu nebo maliny. Následuje přidavek ztužovače rozpracovaného a vyšlehaného zvlášť s vodou o teplotě cca 50 °C. Krém pak znovu prošlehejte a vmíchejte do něj nahrubo strouhanou čokoládu.

## Ingredience

- ✓ 500 ml rostlinné šlehačky (Hopla bez cukru)
- ✓ 100 ml vody
- ✓ 100 g cukru moučka
- ✓ čerstvé/mražené maliny (nebo 60g malinové ochucovací pasty)
- ✓ 50 g teplé vody
- ✓ 50 g nahrubo strouhané čokolády

## Kategorie

Výjimečný den, Rodina, Moučník

