

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 lžíce 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 lžíce Solamylu
- 1 lžička vanilkového cukru
- hořké kakao na poprášení

Kategorie

Česká, Celoročně, Rychlovka, Labužník, Nápoje a koktejly

