



www.moji-recepti.net

Recept:

Čokoladna krema z malinami

Sestavine:

4 x jajca
100 g čokolade
200 ml sladke smetane
300 g malin
2 x žlici rjavega sladkorja
1 x zavitek baby piškotov



Zahtevnost:



Splošni opis in postopek:

- Čokolado nalomimo na koščke in jo stopimo v vodni kopeli. Nato jo odstavimo in pustimo, da se ohladi.
- Medtem vzamemo maline in jih v malce vode pokuhamo ter nato odstavimo. Uporabimo lahko tudi zamrznjene maline
- Zmiksamo sladko smetano.
- Jajca ločimo na beljake in rumenjake. Rumenjake damo v skledo s sladko smetano. Dodamo še rjavi sladkor in vse skupaj zmešamo, najlažje z ročnim mešalnikom.
- Beljakom dodamo ščepec soli in jih stepemo v čvrst sneg.
- Ohlajeno čokolado previdno vmešamo v skledo s smetano, nato pa še počasi dodamo sneg, da dobimo čokoladno kremo. Če želimo imeti še bolj sladko in temnejšo kremo, uporabimo več čokolade.

- Vzamemo šest kozarčkov ali manjših skledic in v vsakega damo razpolovljen baby piškot, nanj damo čokoladno kremo in po vrhu še maline z nastalim sirupom. Za konec pa še polovičko piškota.