www.moji-recepti.net

Recept:
Čokoladna krema sa malinama



Sastojci:
4 x jaja
100 g čokolade
200 ml slatkog vrhnja
300 g malina
2 x žlice smeđeg šećera
1 x pakiranje baby keksa

Težina:

Opći opis i postupak:

- Čokoladu izlomiti na komadiće i otopiti u vodenoj kupelji. Zatim ga ostavimo sa strane i pustimo da se ohladi.
- U međuvremenu maline skuhati u malo vode i ostaviti sa strane. Možete koristiti i smrznute maline
- Miksamo slatko vrhnje.
- Jaja razdvojiti na bjelanjke i žumanjke. Žumanjke stavite u zdjelu sa slatkim vrhnjem. Dodajte smeđi šećer i sve zajedno izmiksajte, najjednostavnije je ručnim mikserom.
- U bjelanjke dodajte prstohvat soli i tucite ih dok se ne napravi čvrsti snijeg.
- Ohlađenu čokoladu pažljivo umiješajte u zdjelu s vrhnjem pa polako dodajte snijeg da dobijete čokoladnu kremu. Ako želimo imati još slađu i tamniju kremu, upotrijebimo više čokolade.

- Uzmite šest čaša ili manjih zdjelica i u svaku stavite prepolovljen baby keks, na vrh stavite čokoladnu kremu i na vrh maline s dobivenim sirupom. Na kraju pola kolačića.