

ANIA STARMACH

Najprostszy krem czekoladowy

Co kupić?

- 250ml** śmietanki 36%
- 1** łyżka cukru pudru
- 1** łyżeczka cukru waniliowego
- 100g** gorzkiej czekolady

Jak przygotować?

1. Czekoladę połam na kawałki i rozpuść w misie robota w temperaturze 60 stopni (możesz też tradycyjnie rozpuścić czekoladę w kąpeli wodnej), a następnie ostudź.
2. Śmietankę ubij przy pomocy trzepaczki.
3. Pod koniec ubijania dodaj cukier i cukier waniliowy.
4. Cienkim strumieniem wlewaj do śmietany czekoladę i ubijaj na niewielkich obrotach.
5. Gotowy mus przełóż do miseczek i przechowuj w lodówce. Możesz je podać z ulubionymi owocami. Świetnie sprawdzą się tu truskawki, maliny czy czereśnie.