



Czekoladowa tarta jajeczna

 6 porcji

 40 minut

Składniki

- 10 g mleka skondensowanego
- 120 ml mleka
- 120 g śmietanki 30%
- 35 g cukru pudru
- 4 żółtka
- 25 g czarnej czekolady, miękkiej
- 12 gotowych foremek do tart

Przygotowanie

1

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.

2

Umieść w kielichu do gotowania 120 ml mleka, 120 g śmietanki, 35 g cukru pudru, 10 g mleka skondensowanego, 25 g miękkiej czekolady.

3

Wymieszaj.

4

Dodaj 1 żółtko.

5

Wymieszaj.



Dodaj 1 żółtko.



Wymieszaj.



Dodaj 1 żółtko.



Wymieszaj.



Dodaj 1 żółtko.



Wymieszaj.



Wlej masę do przygotowanych foremek do tarty, jedną po drugiej, włóż do piekarnika i piecz 25-30 minut w 180°C (dostosuj czas pieczenia do swojego piekarnika).



Gotowe do podania! Smacznego!
