



Krem czekoladowy

 4 porcje

 15 minut

Składniki

- 300 ml śmietanki 30%
- 1/2 szklanki cukru
- 5 żółtek
- 2 łyżeczki wanilii
- 50 g ciemnej czekolady, posiekanej

Przygotowanie

1

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.

2

"W kielichu do gotowania umieść 300 ml śmietanki, ½ szklanki cukru, 5 żółtek i 2 łyżeczki wanilii. "

3

Wymieszaj.

4

Dodaj 50 g ciemnej czekolady.

5

Posiekaj.

6

Gotowe do podania! Smacznego!