

Čokoladna krema z malinami



Priprava:

Čokolado oziroma čokoladno kuverturo nasekljajte.

V kozici zavrite tri decilitre smetane, dodajte nasekljano čokolado in umaknite z ognja.

Nekaj minut mešajte z metlico, da se čokolada lepo raztopi.

Ko se čokoladna smetana malo ohladi, jo kratek čas stepajte z električnim mešalnikom.

Čokoladno kremo pokrijte s folijo in za nekaj ur postavite v hladilnik.

Preostalo smetano in vaniljev sladkor stepite, otroške piškote nalomite na večje koščke.

V skodelice ali kozarce izmenično nalagajte plasti smetane, ohlajene čokoladne kreme, piškotov in malin.

Postrezite takoj.

Čas priprave: Več kot 60 min

Težavnost: Ljubiteljski kuhar

Sestavine:

- 100 g temne čokolade ali čokoladne kuverture (čokoladnega obliva)
- 5 dl smetane za stepanje
- 1 vaniljev sladkor
- otroški piškoti
- 50 dag malin