



Шоколадов крем с люта сметана

8 порции /дози



Лесно

до 40 Мин.



Продукти:

1 пак. Крем Оле шоколад
Dr.Oetker

400 мл прясно мляко

150 г желирани пръчици с вкус
на шоколад

Сметанов крем:

200 г заквасена сметана

10 г чили

1 пак. ванилена захар Dr.Oetker

1 с.л. ликьор (малинов)

1 Подготовка

Нарежете желираните пръчици на малки парченца.

Пригответе Крем Оле според указанията. Изсипете млякото във висок съд и към него прибавете крема от пакетчето. Разбъркайте отначало с миксер на ниска степен, след това разбивайте на високата степен 3 мин. Разбъркайте нарязаните желирани пръчици с вкус на шоколад в крема, като отделите малко за украса. Оставете десерта да се охлади за минимум час в хладилника.

2 Сметанов крем

Смесете сметаната с 2/3 от люспите чили и малиновия ликьор, разбийте добре и отделете ¼ от нея за украса. Останалата сметана смесете с охдения Крем Оле. Разпределете крема в шест десертни чаши и завършете със слой от отделената люта сметана с дебелина 1 см. Поръсете десерта с останалите люспи чили и желираните пръчици.



© Д-р Йоткер България ЕООД, 1510 София, www.oetker.bg

E-Mail: office@oetker.bg, Тел.: (02) 943 11 16