




# Крем шоколад и сметана

4 порции /дози

   Лесно

 до 10 Мин.



## Продукти:

300 г заквасена сметана

1 пак. Финес - аромат  
портокалови корички Dr.Oetker

400 мл прясно мляко

1 пак. Крем Оле шоколад  
Dr.Oetker

1 с.л. какао премиум Dr.Oetker

150 - 200 г крокан

- 1 Разбъркайте заквасената сметана с портокаловите корички и към тях добавете натрошения крокан. Изсипете готовата смес в десертна чаша.
- 2 Във висок съд изсипете млякото и към него прибавете съдържанието на пакетчето крем шоколад. Разбийте с миксер първо на ниска степен, след това продължете на висока степен за 3 мин.
- 3 Готовият крем изсипете върху основата от заквасената сметана. Като трети пласт, поставете още малко от сместа със заквасена сметана и оставете да стегне в хладилника.
- 4 Поръсете с какао и сервирайте.



© Д-р Йоткер България ЕООД, 1510 София, [www.oetker.bg](http://www.oetker.bg)

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