

Čokoládový mražený krém

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezádáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Maruš

Suroviny

150 g čokolády na vaření

4 žloutky 30 g moučkového cukru

1 bal

pomerančového aroma 400 ml. smetany ke šlehání 100 g rozinek namočených do rumu 100 g sekaných lískových oříšků 250 g jahod 50 g sekaných pistácií 125 ml jahodové šťávy



Postup

1. Čokoládu rozlámeme na kousky a rozpustíme ve vodní lázni. Žloutky s moučkovým cukrem a pomerančovým aromátem ušleháme do pěny v teplé vodní lázni. Zašleháme roztavenou čokoládu a necháme vychladnout.
2. Smetanu ušleháme dotuha, potom vmícháme rumové rozinky a 50 g sekaných oříšků. Čokol. krém naplníme do 4 malých formiček (obsah asi 200 ml). Přikryté 6 hodin mrazíme.
3. Asi 30 min. před podáváním postavíme formičky nakrátko do horké vody. Jahody očistíme a omyjeme. Mražený krém vyklopíme na talíře, posypeme zbylými sekanými oříšky a pistáciemi. Podáváme s jahodovou šťávou a rozpůlenými jahodami (včetně zelených okvětních lístků).

Poznámka

příprava cca 40 minut, na osobu asi 900 kalorií