

?okoladni krem



Sastojci

Potrebno je:

- 200 g čokolade za kuvanje
- 4 jajeta
- 60 g šećera
- strugana kora od 1 pomorandže
- 1 mala čaša likera od pomorandže
- 1/2 butera
- 1 čaša kisele pavlake

Priprema

?okoladu izlomite stavite u šerpu, prelijte sa 3 kašike vode, dodajte buter, žumanca, šećer, struganu koru od pomorandže, i na pari kuvajte dok se svi sastojci ne sjedine u masu, dodajte liker, pa masu još malo mešajte. Skinite je sa štednjaka i pustite da se malo prohladi. Zatim dodajte čvrsto ulupan sneg od belanaca, pa sve izmešajte, pa sipajte u čaše. Pre služenja ukasite krem slatkim ulupanom pavlakom.