

okoladni krem sa vinom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 ml** slatkog, desertnog, vina
- **100 g** šecera
- **1 kašičica** želatina
- **1/2** llatke pavlake
- **120 g** cokolade
- **1 struk (od 10 cm)** svežeg ruzmarina

...i još:

- **80 g** cokolade

Priprema

U manju posudu sipati desertno vino (Sangria vino sa vocnom aromom) i šecer, pa staviti na vatru. Kada prokljuca, smanjiti temperaturu i kuvati pet minuta. Kašičicu želatina preliti sa jednom kašikom hladne vode i ostaviti da nabubri, pa ga na tihoj vatri rastopiti, ali da ne provri.

Kuvano vino skloniti sa šporeta i dodati pripremljen želatin. Mešati dok se želatin ne sjedini sa vinom. Vino sipati, ravnomerno, u cetiri desertne caše i ostaviti da se, malo, stegne.

Slatku pavlaku sipati u odgovarajucu posudu, dodati struk ruzmarina i staviti na vatru, da se zagreje. Pavlaku zagrejati da bude vrela, ali da ne provri.

U drugoj posudi izlomiti cokoladu, pa je preliti sa, vrelom, pavlakom (prethodno skloniti struk ruzmarina). Mešati dok se cokolada ne rastopi. Malo prohladiti pa sipati, ravnomerno, preko polustegnutog vina.

Krem ostaviti u frižider, da se stegne, ukrasiti ga iseckanom cokoladom i poslužiti.

Savet