

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 kašicica**želatina
- **1/2 l**slatké 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 voćnom aromom) i šećer, pa staviti na vatru. Kada prokluca, smanjiti temperaturu i kuvati pet minuta. Kašicicu 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 odgovarajuću posudu, dodati struk ruzmarina i staviti na vatru, da se zagreje. Pavlaku zagrijati da bude vrela, ali da ne provri.

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

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

Savet