



Čokoládový krém z mascarpone

Ingredience

mascarpone: **500 g**
hořká čokoláda: **200 g**
mléko: **250 ml**
vejce: **2 ks**
cukr: **20 g**
kukuřičný škrob: **1 PL**

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

Dáme ohřívat mléko do hrnce a mezitím vyšleháme vejce s cukrem. Do teplého mléka vmícháme směs vajec s cukrem a kukuřičný škrob. Nastrouháme čokoládu a vmícháme ji k ostatním ingrediencím. Směs přelijeme do misky a přidáme mascarpone. Vše důkladně vyšleháme. Hotový krém z mascarpone servírujeme v...

Čokoládový krém z mascarpone - recept

Dáme ohřívat mléko do hrnce a mezitím vyšleháme vejce s cukrem. Do teplého mléka vmícháme směs vajec s cukrem a kukuřičný škrob. Nastrouháme čokoládu a vmícháme ji k ostatním ingrediencím. Směs přelijeme do misky a přidáme mascarpone. Vše důkladně vyšleháme. Hotový **krém z mascarpone** servírujeme v miskách nebo skleničkách poté, co jsme jej nejméně dvě hodiny

chladili v lednici. Můžeme jej ozdobit hoblinkami čokolády, čokoládovými trubičkami, nasekanými ořechy nebo šlehačkou.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí