

# Drip z białej czekolady

Bożena Furdal

Sprawdzony przepis na drip z białej czekolady czyli polewę z czekolady do tortu.



PORCJE

1 tort

KATEGORIA

Deser

## SKŁADNIKI

- 100 g białej czekolady
- 50 g śmietany kremówki min. 36% tłuszczu

## INSTRUKCJE

1. Czekoladę połamać na mniejsze kawałki.
2. Śmietanę wlać do rondla, dodać czekoladę i rozpuścić na małym ogniu, ciągle mieszając.

## UWAGI

Rozpuszczoną czekoladę najpierw przestudzić. Za ciepła spłynie po bokach tortu.

Używając łyżeczki, najpierw oblać boki mocno schłodzonego tortu. Po czym resztę czekolady wylać na górę tortu i rozprowadzić równo szpatułką.