

Krem karmelowy

Magda Kubiś

Pyszny krem karmelowy na bazie serka mascarpone z czekoladą o smaku karmelu.



PORCJE

1 przelozenie fi20

SKŁADNIKI

- 200 g czekolady karmelowej Callebaut Gold
- 250 g serka mascarpone
- 330 ml śmietany kremówki min. 36%

INSTRUKCJE

1. Czekoladę i śmietankę umieścić w naczyniu żaroodpornym.
2. Rozpusić w kąpeli wodnej.
3. Rozpuszczoną czekoladę odstawić do przestygnięcia, później schłodzić, najlepiej w lodówce przez noc. Śmietana z rozpuszczoną czekoladą musi być zimna zanim zaczniemy ją ubijać.
4. Miksturę przelać do miski miksera, dodać mascarpone i ubijać na średnich obrotach.
5. Krem ubijać tylko do momentu aż się ubije. Nie za długo aby się nie zwarzył!