

# Крем-десерт с шампанско

Бърз и лесен крем-десерт с шампанско

about 6 - 8 порции (/доза)



up to 20 Min.



## Съставки:

### Продукти:

- 25 г тъмен шоколад
- 1 пак. желатин Dr.Oetker
- 150 г кисело мляко
- 100 г захар
- 1 пак. ванилена захар Dr.Oetker
- 2 с.л. плодов сок (лимонов)
- 350 мл шампанско
- 400 г сметана (студена течна)

### Украса:

- 8 бр. ягоди /плодчета физалис
- about 10 г захар кафява кристална

## 1 Приготвяне:

Начупете шоколада, разтопете го на водна баня и с помощта на шприц или полиетиленово пликче с отрязано ъгълче украсете вътрешната страна на 8 десертни чаши и ги поставете в хладилник.

Накиснете желатина в малко вода и след като набъбне го разтопете на водна баня при непрекъснато бъркане. Смесете киселото мляко със захарта, ванилената захар, лимоновия сок и шампанското. Добавете около 3 с.л. от сместа в разтворения желатин, разбъркайте и тогава смесете с останалия крем.

Когато сместа започне да се желира, разбъркайте в нея и предварително разбитата сметана. Разпределете крема в чашите и поставете в хладилник за мин. 3 часа. Преди поднасяне декорирайте с плодове и поръсете с малко кафява захар.

recipe.tip.from.the..

- Вместо шампанско може да използвате бяло вино.