

Крем шоколад и сметана

Нежен крем десерт

4 порции (/дози)

 Easy

up to 10 Min.



Съставки:

Продукти:

300 г заквасена сметана

1 пак. Финес - аромат

портокалови корички Dr.Oetker

400 мл прясно мляко

1 пак. Крем Оле шоколад

Dr.Oetker

1 с.л. какао премиум Dr.Oetker

150 - 200 г крокан

- 1 Разбъркайте заквасената сметана с портокаловите корички и към тях добавете натрошения крокан. Изсипете готовата смес в десертна чаша.
- 2 Във висок съд изсипете млякото и към него прибавете съдържанието на пакетчето крем шоколад. Разбийте с миксер първо на ниска степен, след това продължете на висока степен за 3 мин.
- 3 Готовият крем изсипете върху основата от заквасената сметана. Като трети пласт, поставете още малко от сместа със заквасена сметана и оставете да стегне в хладилника.
- 4 Поръсете с какао и сервирайте.