

Mrożony deser czekoladowy

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Mrożony deser czekoladowy

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 15 dag biszkoptów, 8 dag czekolady, -
- 8 dag cukru, 1 jajo i pół białka, -
- 1 łyżka rumu, łyżeczka masła. -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Czekoladę zetrzeć na tarce. Zalać w garnuszku łyżką wody i mieszając drewnianą łyżką stopić stawiając na parze. W osobnym garnuszku, rozpuścić na małym ogniu 1 1/2 łyżeczki cukru z łyżką rumu i połową szklanki wody. W misce utrzeć żółtko z resztą cukru. Następnie wlewać do niego cienką stróżką rozpuszczoną czekoladę, stale mieszając. Na koniec dodać ubite na sztywną pianę białka i delikatnie wymieszać drewnianą łyżką.

Formę do pieczenia szarlotki lekko wysmarować masłem, wyłożyć biszkoptami, połączyć je syropem z rumem, a następnie włożyć część kremu. Na krem położyć nasączone syropem biszkoptry, potem znów krem, a na wierzch biszkoptry. Przykryć formą i wstawić lodówki na co najmniej 12 godz. Podając wyłożyć na płaski talerz lub podstawkę do tortu.

