

Párizsi krém

Elkészítési idő: 10 perc +20 perc hűtés

Hozzávalók:

200 g fekete csokoládé (vagy tejszoki) lehetőleg jó minőségű alapanyagot válassz

100 ml habtejszín

50 g vaj

Elkészítés:

1. A tejszínt hevítsd forráspontig, de nem kell felforralni. Amikor az első buborékok megjelennek, húzd le a tűzről.
2. A tört csokoládét tedd egy keverőtálba és öntsd hozzá a tejszínt. Keverd simára egy habverővel.
3. A keverékhez add hozzá a hideg vaját, és keverd csomómentesre.
4. Az elkészült csoki krém használható folyékony állapotában is torták bevonására. A másik lehetőség, hogy a csokikrémet egy tálcára terítve, folpack-kal lefedve a hűtőben hagyod megdermedni. A lehűlt krémet egy habverő segítségével verd habbá. Nagyszerűen használható torták, bombonok töltésére és díszítésére is.