

Csokis vajkrém recept

Hozzávalók:

200 g vaj

150 g csokoládé (jó minőségű)

150 g sűrített tej (vagy cukor)

1. A csokoládé felolvasztásához tegyél fel egy lábast $\frac{1}{3}$ részig vízzel töltve. Helyezz egy hőálló keverőtálat a lábas fölé oly módon, hogy a tál feneké ne érintkezzen a vízzel. Tördeld bele a csokoládét, majd folyamatos kevergetés mellett olvaszd fel és keverd csomómentesre.
2. Amikor a csokoládé felolvadt, tedd félre a tűzről és hagyd hűlni.
3. Egy másik tálban egy habverővel keverd el a hideg vaját a sűrített tejjel. (Ne aggódj, ha nem tűnik teljesen eldolgozottnak. Amikor az olvasztott csokoládét hozzákevered tökéletes lesz az állaga.)
4. Egy habverővel alaposan dolgozd el a langyos csokit a vajás krémbe. Meglátod milyen gyorsan változik át krémes, fényes krémmé.