

Čokoládovo - karamelový krém

Ingrediencie

200 mililitrov	vody
4 polievkové lyžice	kryštálového cukru
2 polievkové lyžice	hladkej múky
1 kus	vanilkový cukor
4 polievkové lyžice	kakaa
1 kus	žltok
1 kus	vajce
150 gramov	horká čokoláda
250 gramov	maslo / margarín

Postup

Do hrnca si dáme 4Pl kryš. cukru a necháme ho skaramelizovať, keď je pekne hnedý prilejeme opatrne vodu a necháme rozpustiť a vychladnúť. Do studeného sirupu dáme 2PL múky, van. cukor, vopred rozšľahané vajíčka, kakao. Dáme späť na oheň a rýchlo zamiešame aby sa nám vajíčka nezrazili, uvaríme hustú kašu. Odstavíme z ohňa a pridáme nalámanú čokoládu spolu s nakrájaným maslom, a pozvoľna necháme chladnúť a miešame aby sa nám pekne hmota spojila. Po úplnom vychladnutí hmotu vymiešame šľahačom a plníme tortu, ja do stredu plnky pridávam aj banány prekrojené na 1/2. Plnka je vhodná aj pod poťahovú hmotu. PS: minule som skúšala robiť s maslom nie s margarínom a dosť mi to zatuhlo, tak ak budete robiť s maslom, nenechajte to tak zatuhnúť aby sa vám pekne dala rozšľahať.