

okoladaj kaj nugataj kremo

la Danette li a stilo

Ingrédients

- 300g da plena lakto
- 200g da plena likva kremo
- 100g da lakto okolado Jivara
- 60g da nokta pureo
- 15g da maizena
- 100g da plena likva kremo
- 10g da pulvora sukero
- 1 kulero da nokta pureo

Préparation

1. Mi jam faris plurajn versiojn de deserkremo
2. Kremo kun lakto okolado kaj nokto, superita de nokta chantilly por e pli delikata efiko.
3. Jen facila, tre rapida deserto, kiu pla os al iuj Ingrediencoj & materialo :Mi uzis la okoladon Jivara de Valrhona : kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato sur la tuta retejo (afilita).
4. Miaj pipiloj Matfer venas de Guy Demarle : kodo FLAVIE10 e registri o por 10 donacitaj ekde 69 a eto (afilita).
5. Mi uzis la noktan pureon Koro : kodo ILETAITUNGATEAU por 5% rabato sur la tuta retejo (ne afilita).
6. Preparotempo : 20 minutoj + ripozo en malvarmoPor 6 personoj : La deserkremo : da plena lakto da plena likva kremo da lakto okolado Jivara da nokta pureo da maizena En kaserolo, miksu malvarme kaj per helpo de telero la maizena, la lakto, la kremo kaj la nokta pureo.
7. Poste, metu la kaserolon sur meza fajro kaj kuiru, miksan
8. For de la fajro, aldonu la okoladon, bone miksu, poste ver u en viajn individuajn potojn kaj tute malvarmigu en la fridujo.
9. La nokta chantilly : da plena likva kremo da pulvora sukero 1 kulero da nokta pureo Kiam la kremo malvarmi is, batigu la kremon en chantilly kun la sukero kaj la nokta pureo.
10. Pipru in sur la kremo