

Tripla csokoládés desszert – Feketeerdő módra

Csokoládés varázslat

kb. 4 adag



Könnyen elkészíthető

up to 20 Min.



Hozzávalók:

Az elkészítéshez:

1 tasak Dr. Oetker Tripla

Csokoládés Krém

250 ml hideg tej

1 üveg magozott meggybefőtt

1 Előkészítés:

1 üveg magozott meggybefőttet lecsepegtetünk.

2 Elkészítés:

A kimért hideg tejet egy magas falú keverőedénybe öntjük. Hozzáadjuk a krémport, és konyhai robotgéppel (habverő) először alacsony, majd magas fokozaton a krémállag eléréséig (kb. 2 perc) keverjük. A kész krémhez 2 evőkanál meggyet forgatunk, és legalább 1 órára hűtőszekrénybe helyezük. Tálalás előtt a maradék meggyet egy mély üvegtálba öntjük, és a tripla csokoládés krémet a meggy tetejére kanalazzuk.