Krem cappuccino z kawałkami czekolady

paulina2157

Polecane na: **desery**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

30 min

3 porcje

Składniki:

- śmietana 30 % - 1 szklanka
- żółtka - 3 szt.
- cukier - 1/3 szklanka
- kawa rozpuszczalna - 1 łyżeczka
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- cappuccino - 2 łyżka
- gorzka czekolada - 0,5 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Gorzką czekoladę schłodzić w lodówce aby później lepiej się starła. Do miski wlać śmietanę wsypać cappuccino i cukier waniliowy całość lekko podgrzać mieszając ale nie zagotować. Żółtka ubić z cukrem na parze i dodać do śmietany delikatnie wymieszać. Czekoladę zetrzeć na tarce na dużych oczkach. Wiórki czekoladowe wsypać do deseru delikatnie zamieszać, zostawiając 2-3 łyżeczki na posypanie wierzchu. Podawać od razu po przygotowaniu aby czekolada się nie zdążyła roztopić.