



Krem czekoladowo-kokosowy

 CookTobi.pl

Polecane na: [przetwory](#)

Warto wiedzieć:

 15 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

Czekolada gorzka - 150 g

Czekolada biała - 100 g

Miód - 1 łyżka

Olej kokosowy - 3 łyżka

Śmietana kremówka 30% tł. - 330 ml

Sposób przygotowania:

KROK 1: Łamiemy na kostki do osobnych miseczek czekoladę gorzką i białą, podgrzewamy na kuchenke kremówkę

KROK 2: Gdy kremówka zacznie wrzeć wrzucamy czekoladę gorzką i na małym gazie chwilę gotujemy cały czas mieszając

KROK 3: Ściągamy z kuchenki czekoladę gorzką z kremówką i dodajemy czekoladę białą aż do rozpuszczenia następnie dodajemy olej kokosowy i miód.

KROK 4: Przelewamy do słoików, a po ostygnięciu wkładamy do lodówki na noc.

KROK 5: Wyjmujemy z lodówki i smarujemy!