



## **KREM CZEKOLADOWY DO TORTU SZLACHECKIEGO**

### Składniki:

- 1 litr śmietany kremowej 36%
- 200 - 250 g drobnego cukru trzcinowego
- 6 czubatych łyżek kakao naturalnego ciemnego
- dwie gorzkie bezglutenowe czekolady po 100 g (min. 60% kakao)

### Wykonanie (dwa dni):

- śmietanę wlać do garnka i cały czas mieszając podgrzewać powoli na małym ogniu do temperatury około 60°C
- do ciepłej śmietany dodać cukier oraz kakao i ciągle mieszając doprowadzić śmietanę do zagotowania
- po zagotowaniu śmietanę zostawić do całkowitego ostudzenia
- zimną śmietanę wstawić do lodówki i pozostawić w lodówce minimum 24 godziny
- następnego dnia w kąpieli wodnej rozpuścić czekoladę, a następnie - cały czas mieszając, aby czekolada pozostała płynna - schłodzić ją
- wyjąć garnek ze śmietaną z lodówki i ubijać mikserem na wysokich obrotach, aż uzyska się gęsty krem
- pod koniec miksowania dodać przestudzoną płynną czekoladę i dokładnie wymieszać
- krem odstawić do lodówki na około 30 minut

[www.DietaBezglutenowa.pl](http://www.DietaBezglutenowa.pl)