



Crema de chocolate con goma

Sakızlı Krem Şokola



5 vaso de leche
1+1/2 vaso de azúcar granulada
2 mastiques goma de mascar
4 cucharadas de harina
1 cucharadita de mantequilla

Por la parte superior;
2 cucharadas de cacao
5 cucharadas de azúcar granulada
1 huevo
1 cucharadita de mantequilla

- # Ponga 1 taza de leche de lado y, a continuación, vierta el restante 4 tazas de leche en una olla de aluminio medianos.
- # Antes de colocar la olla sobre el fuego, añadir el azúcar y la harina en la leche, revolver para evitar que la harina se convierte en pequeñas bolas en la leche.
- # Ponga la mezcla a fuego medio, cocinar revolviendo constantemente por hasta alcanzar el derecho a la coherencia.
- # Cuando se alcanza el derecho a la coherencia, añadir mastiche chicle y revuelva. Quitar de la estufa y agregue la mantequilla en la misma.
- # Mezcla la crema de alrededor de 8 - 10 minutos, hasta que la crema obtener una consistencia suave.
- # Verter la crema en los cuencos y dejar que se enfríe.
- # Preparar la crema de chocolate mientras tanto. Ponga el resto de la leche, cacao, azúcar granulada y de los huevos en una olla, después de mezclar los ingredientes, coloque la olla sobre fuego lento. Cook por revolviendo constantemente hasta que llegue a una consistencia más espesa que el pudín de leche, retírelo de la estufa y agregue la mantequilla en ella, mezclar.
- # Verter la crema de chocolate en todo el crèmes en los tazones.
- # Refrigere por varias horas, y luego servir.

Nota: Puede poner tortas a poco la capa de los tazones también. Si se orinan en la pastelería con el café que algunos gustos mucho más deliciosa.